
叶兴阳
双语音标有声读物
叶兴阳
注音阅读英语教育之父
双语音标阅读创始人
English
注音阅读英语教育之父

# 叶兴阳双语音标有声读物

*双语对照 · 音标注音 · 有声同步*

***编者：*** *叶兴阳*

***内容来源：*** *公共领域英文原著*

***适用对象：*** *英语学习者、教师、研究者*

***版本日期：*** *2025 年*

# 目录

共 3 个章节


**1.** 乔·蒂尔登的美食家食谱(joe Tilden's Recipes For Epicures) 000001

**2.** 乔·蒂尔登的美食家食谱(joe Tilden's Recipes For Epicures) 000002

**3.** 乔·蒂尔登的美食家食谱(joe Tilden's Recipes For Epicures) 000003


### 使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

# 乔·蒂尔登的美食家食谱(Joe Tilden's Recipes for Epicures)
## 第1/3页

[dʒəʊ] [tɪldənz] ['resəpɪz] [fɔː(r); fə(r)] [ 'epi,kjuə ]
**JOE TILDEN'S RECIPES FOR EPICURES**
乔 蒂尔登的 食谱 为了 美食家

乔·蒂尔登的美食家食谱

[ [ˌɪlə'streɪʃ(ə)n] ] -
**[ Illustration ] 1907**
[ 插图 ] -

[插图]1907年

[ˌɪntrə'dʌktəri] [nəʊt]
**Introductory Note**
引言 笔记

引言

['meɪdʒə(r)]['dʒəʊzəf; 'dʒəʊsəf] ['tɪldən] [wɒz; wəz][ɪn][hɪz; ɪz] [taɪm] [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði][məʊst] ['feɪməs]
**Major Joseph Tilden was in his time one of the most famous**
主要的 约瑟夫 蒂尔登 曾是 在 他的 时间 一 的 这 最多 著名的
[bəu'hi:mjənz][ænd; ənd] ['ɛpɪkjˌʊɹiənz] [ɒv; əv][ðə; ði][pə'sɪfɪk] [kəʊst] .
**Bohemians and epicureans of the Pacific Coast .**
波西米亚人 和 伊壁鸠鲁主义者 的 这 太平洋 海岸 .

约瑟夫·蒂尔登少校是当时太平洋沿岸最著名的波西米亚人和美食家之一。

['evə(r)] [sɪns] [hɪz; ɪz] [deθ] [hɪz; ɪz] ['meni] [frendz] [hæv; həv] [biːn] ['traɪɪŋ] [tuː; tə] [lɜːn] [ðə; ði] ['kʌlɪnəri]
**Ever since his death his many friends have been trying to learn the culinary**
曾经 自从 他的 死亡 他的 许多 朋友们 有 到过 尝试 到 学习 这 烹饪
['siːkrəts] [wɪtʃ] [meɪd] [ə; eɪ][rɪ'pɑːst][ɒv; əv][hɪz; ɪz] [dɪ'vaɪzɪŋ] [səʊ] [dɪ'lɪʃəs] .
**secrets which made a repast of his devising so delicious .**
秘密 哪个 制成 一个 餐饮 的 他的 设计 所以 可口的 .

自从他去世后，他的许多朋友一直试图学习他烹饪的秘诀，正是这些秘诀使得他烹制的菜肴如此美味。

[hiː; hi][hæd; həd]['gɪv(ə)n][hɪz; ɪz]['resəpɪz][tuː; tə][bʌt; bət] [fjuː] ,
**He had given his recipes to but few ,**
他 有 给定 他的 食谱 到 但 很少 ,

他只把食谱传授给了极少数人。

[ænd; ənd] [ðəʊz] [fjuː] [hɪz; ɪz][məʊst] ['ɪntɪmət] [frendz] [ænd; ənd] ['feləʊ] ['spɪrɪt] .
**and those few his most intimate friends and fellow spirits .**
和 那些 很少 他的 最多 亲密的 朋友们 和 同伴 烈酒 .

还有他最亲密的几个朋友和灵魂伴侣。

[wʌn] [ɒv; əv][ðə; ði][məʊst] ['feɪvəd] [ɒv; əv][hɪz; ɪz][əʊld] [kəm'pænjənz] [hæz; həz]['gɪv(ə)n] [ðɪs] [kəm'pliːt]
**One of the most favored of his old companions has given this complete**
一 的 这 最多 受青睐 的 他的 老的 同伴 有 给定 这 完全的
[kə'lekʃ(ə)n] [ɒv; əv][hɪz; ɪz]['resəpɪz][fɔː(r); fə(r)] [ˌpʌblɪ'keɪʃn] .
**collection of his recipes for publication .**
收藏 的 他的 食谱 为了 发布 .

他的一位老朋友非常器重他，便将他所有的食谱都捐赠出来出版。

[sæn; sɑːn][fræn'sɪskəʊ] , [meɪ] , - .
**San Francisco , May , 1907 .**
圣 弗朗西斯科 , 可能 , - .

旧金山，1907年5月。

[suːps] [ænd; ənd] ['tʃaʊdə(r)]
**SOUPS AND CHOWDERS**
汤 和 浓汤

汤和杂烩

[ [ˌɪlə'streɪʃ(ə)n] ]
**[ Illustration ]**
[ 插图 ]

[插图]

['ʌnjən] [suːp]
**Onion Soup**
洋葱 汤

洋葱汤

[pleɪs] [sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] ['əʊvə(r)][ðə; ðɪ]['faɪə(r)] ,
**Place six ounces of butter in a large saucepan over the fire ,**
地方 六 盎司 的 黄油 在 一个 大的 平底锅 超过 这 火 ,

将六盎司黄油放入一个大平底锅中，置于火上加热。

[ænd; ənd][stɜː(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r)] [lɑːdʒ] [waɪt] ['ʌnjənz] [kʌt] [ʌp] , [nɒt] [slaɪst] .
**and stir into it four large white onions cut up , not sliced .**
和 搅拌 进入 它 四 大的 白色的 洋葱 切 向上 , 不是 切片 .

将四个切碎的大白洋葱（不要切片）拌入其中。

[stjuː] [ðɪs] ['veri] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ɪts] ['skɔːtʃɪŋ] .
**Stew this very slowly for one hour , stirring frequently to prevent its scorching .**
炖 这 非常 缓慢地 为了 一 小时 , 搅拌 频繁地 到 防止 它是 灼热 .

用小火慢炖一小时，期间要经常搅拌，以免烧焦。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , ['pepə(r)] , [keɪ'en] , [ænd; ənd] [ə'baʊt] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [stɒk] , [ænd; ənd] [kʊk] [wʌn]
**Add salt , pepper , cayenne , and about one quart of stock , and cook one**
添加 盐 , 胡椒 , 辣椒 , 和 关于 一 夸脱 的 库存 , 和 厨师 一
['aʊə(r)]['lɒŋgə(r)] .
**hour longer .**
小时 更长 .

加入盐、胡椒粉、辣椒粉和约一夸脱高汤，再煮一个小时。

[ðen] [stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ðɪ]['mɪkstʃə(r)][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)]
**Then stir into the mixture one and a half cups of milk and simmer**
然后 搅拌 进入 这 混合物 一 和 一个 一半 杯子 的 牛奶 和 煨
[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
**for a few minutes .**
为了 一个 很少 分钟 .

然后向混合物中加入一杯半牛奶，小火慢炖几分钟。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [suːp] [tju'riːn; tə'riːn] .
**Have ready a soup tureen .**
有 准备好 一个 汤 汤碗 .

准备一个汤盆。

[ɪn][ˌaɪ 'tiː] [biːt] [ðə; ðɪ] [jəʊk] [ɒv; əv][fɔː(r)] [egz] [wɪð] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['greɪtɪd]
**In it beat the yolks of four eggs with two tablespoons of grated**
在 它 打 这 蛋黄 的 四 鸡蛋 和 二 汤匙 的 磨碎的
['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] .
**Parmesan cheese .**
帕尔马干酪 奶酪 .

将四个鸡蛋的蛋黄与两汤匙磨碎的帕玛森奶酪一起搅拌均匀。

[stɜː(r)][ðə; ðɪ][hɒt] [suːp] ['ɪntuː] [ðɪs] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] [ 'θikən ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] .
**Stir the hot soup into this , beating until it thickens a little .**
搅拌 这 热的 汤 进入 这 , 殴打 直到 它 增厚 一个 小的 .

将热汤倒入其中，搅拌至略微浓稠。

[ə; eɪ][slaɪs][ɒv; əv] ['təʊstɪd] [ frentʃ ] [bred] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [pleɪst] [ɪn] [i:tʃ] [pleɪt] ,
**A slice of toasted French bread should be placed in each plate ,**
一个 片 的 烤过的 法语 面包 应该 是 放置 在 每个 盘子 ,

每个盘子里都应该放一片烤法棍面包。

[ænd; ənd][ðə; ði] [su:p] [ pɔ: ] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'ti:] .
**and the soup poured over it .**
和 这 汤 倾倒 超过 它 .

汤浇了上去。

['pæləstaɪn] [su:p]
**Palestine Soup**
巴勒斯坦 汤

巴勒斯坦汤

[slaɪs] [tu:] [ɔ:(r)] [θri:] [dʒə'ru:sələm] ['ɑ:tɪtʃəʊks] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [tu:] [kwɔ:ts] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] .
**Slice two or three Jerusalem artichokes and place in two quarts of boiling water .**
片 二 或者 三 耶路撒冷 洋蓟 和 地方 在 二 夸脱 的 沸腾 水 .

将两三个菊芋切片，放入两夸脱沸水中。

[kʊk] [fɔ:(r); fə(r)][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑ:f] ['aʊəz] .
**Cook for one and one - half hours .**
厨师 为了 一 和 一 - 一半 小时 .

烹煮一个半小时。

[ðen] [rʌb] [ðə; ði] ['ɑ:tɪtʃəʊks] [θru:] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðem; ðəm][wʌn][paɪnt]
**Then rub the artichokes through a colander and add to them one pint**
然后 擦 这 洋蓟 通过 一个 滤器 和 添加 到 他们 一 品脱
[ɒv; əv][ðə; ði]['wɔ:tə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜ:(r); wə(r)] [bɔɪld] .
**of the water in which they were boiled .**
的 这 水 在 哪个 他们 是 煮沸 .

然后用滤网擦干洋蓟，再加入一品脱煮洋蓟的水。

[stɜ:(r)][ɪn] [tu:] [ 'teibl,spu:nful ] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [rʌbd] ['ɪntu:][ðə; ði] [seɪm] [ə'maʊnt] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
**Stir in two tablespoonfuls of flour rubbed into the same amount of butter .**
搅拌 在 二 汤匙 的 面粉 摩擦 进入 这 相同的 数量 的 黄油 .

将两汤匙面粉揉入等量的黄油中，搅拌均匀。

[ˌeɪ di: 'di:] [tu:] [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [bɔɪl] [fɔ:(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
**Add two cups of milk and boil for ten minutes .**
添加 二 杯子 的 牛奶 和 熬 为了 十 分钟 .

加入两杯牛奶，煮沸十分钟。

['si:z(ə)n] [wɪð] [sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)][ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] ['kru:tɔnz] .
**Season with salt and pepper and serve with croutons .**
季节 和 盐 和 胡椒 和 服务 和 烤面包丁 .

用盐和胡椒粉调味，配上烤面包丁即可食用。

[blæk] [bi:n] [su:p]
**Black Bean Soup**
黑色的 豆 汤

黑豆汤

[səʊk] ['əʊvə(r)] [naɪt] [wʌn] [kwɔ:t] [ɒv; əv] [blæk] ['tɜ:t(ə)l] [bi:nz] [ɪn]['wɔ:tə(r)][tu:; tə]['kʌvə(r)][ðem; ðəm] .
**Soak over night one quart of black turtle beans in water to cover them .**
浸泡 超过 夜晚 一 夸脱 的 黑色的 龟 豆子 在 水 到 覆盖 他们 .

将一夸脱黑龟豆浸泡在水中过夜，水量要没过豆子。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔːnɪŋ] [streɪn] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ðem; ðəm][ɪn][fɔː(r)] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)][wʌn] ['aʊə(r)] , ['skɪmɪŋ] ['friːkwəntli] .
**In the morning strain and boil them in four quarts of water for one hour , skimming frequently .**
在 这 早晨 拉紧 和 熬 他们 在 四 夸脱 的 水 为了 一 小时 , 撇脂 频繁地 .

早上将它们沥干，放入四夸脱水中煮一小时，期间要经常撇去浮沫。

[ðen] [pʊt]['ɪntuː][ðə; ði]['lɪkə(r)] [tuː] [waɪt] ['ʌnjənz] [slaɪst] , [tuː] [stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] [kʌt]['ɪntuː]['bɪts] ,
**Then put into the liquor two white onions sliced , two stalks of celery cut into bits ,**
然后 放 进入 这 酒 二 白色的 洋葱 切片 , 二 茎 的 芹菜 切 进入 比特 ,

然后把切片的两颗白洋葱和切碎的两根芹菜放入酒中，

[sɔːlt] , ['pepə(r)] , [keɪ'en] , [ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] [kləʊvz] [ænd; ənd] ['ɔːlspaɪs] .
**salt , pepper , cayenne , and one teaspoonful each of cloves and allspice .**
盐 , 胡椒 , 辣椒 , 和 一 一茶匙 每个 的 丁香 和 多香果 .

盐、胡椒粉、辣椒粉，以及一茶匙丁香和一茶匙多香果粉。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] .
**Boil for three hours .**
熬 为了 三 小时 .

煮沸三个小时。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði] [stəʊv] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [stɒk] [tuː; tə] [θɪn] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][tuː; tə] [ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv][ə; eɪ] [kriːm] [suːp] .
**Remove from the stove and add enough stock to thin the mixture to the consistency of a cream soup .**
消除 从 这 火炉 和 添加 足够的 库存 到 薄的 这 混合物 到 这 一致性 的 一个 奶油 汤 .

从炉子上移开，加入足够的肉汤，将混合物稀释到奶油汤的稠度。

[pɔː(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] ['nɪəli] [ə; eɪ]['tʌmblə(r)][ɒv; əv] ['ʃeri] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['θɪnli] [slaɪst] [laɪm] .
**Pour into it nearly a tumbler of sherry and add a thinly sliced lime .**
倒 进入 它 几乎 一个 不倒翁 的 雪利酒 和 添加 一个 薄薄的 切片 酸橙 .

倒入近一杯雪利酒，再加入一片切成薄片的青柠。

[pleɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][tuː; tə] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
**Place over the fire to boil for five minutes .**
地方 超过 这 火 到 熬 为了 五 分钟 .

放在火上煮沸五分钟。

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] [θriː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , ['faɪnli] [tʃɒpt] .
**Just before serving stir into the soup three hard - boiled eggs , finely chopped .**
只是 前 服务 搅拌 进入 这 汤 三 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 精细地 切碎 .

上菜前，将三个切碎的煮鸡蛋拌入汤中。

[fɔːs] [miːt] [bɔːlz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .
**Force meat balls may be added .**
力量 肉 球 可能 是 额外 .

可以加入肉丸。

['pɑːkə(r)] [haʊs] [tə'mɑːtəʊ] [suːp]
**Parker House Tomato Soup**
帕克 房子 番茄 汤

帕克豪斯番茄汤

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊz] , ['aɪðə(r)] [freʃ] [ɔː(r)] [kænd] , [wɪð] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,
**Put into a saucepan five pounds of tomatoes , either fresh or canned , with one quart of water ,**
放 进入 一个 平底锅 五 磅 的 西红柿 , 任何一个 新鲜的 或者 罐装 , 和 一 夸脱 的 水 ,

将五磅新鲜或罐装番茄放入平底锅中，加入一夸脱水。

[sɔːlt] , ['pepə(r)] , [keɪ'en] , [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [θriː]
**salt , pepper , cayenne , one and one - half tablespoonfuls of sugar , and three**
盐 , 胡椒 , 辣椒 , 一 和 一 - 一半 汤匙 的 糖 , 和 三
['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
**ounces of butter ,**
盎司 的 黄油 ,

盐、胡椒粉、辣椒粉、一汤匙半糖和三盎司黄油，

[rʌbd] ['ɪntuː][wʌn] ['hiːpɪŋ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
**rubbed into one heaping tablespoonful of flour .**
摩擦 进入 一 堆积 一汤匙 的 面粉 .

揉搓进一大勺面粉中。

[kʊk] ['sləʊli] [wʌn]['aʊə(r)] .
**Cook slowly one hour .**
厨师 缓慢地 一 小时 .

慢炖一小时。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
**Remove from the fire and rub through a sieve .**
消除 从 这 火 和 擦 通过 一个 筛 .

从火上移开，用筛子筛一下。

[pleɪs] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] [ə'gen] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv]
**Place over the fire again and add one and one - half tablespoonfuls of**
地方 超过 这 火 再次 和 添加 一 和 一 - 一半 汤匙 的
[raɪs]['flaʊə(r)] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [dɪ'zɒlvd] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)] .
**rice flour which has been dissolved in a little water .**
米 面粉 哪个 有 到过 溶解 在 一个 小的 水 .

再次放在火上，加入一汤匙半用少量水溶解的米粉。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .
**Let it come to a boil , when it is ready to serve .**
让 它 来 到 一个 熬 , 什么时候 它 是 准备好 到 服务 .

煮沸后即可食用。

['seləri] [suːp]
**Celery Soup**
芹菜 汤

芹菜汤

[bɔɪl] [wʌn] [smɔːl] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [raɪs] [ɪn] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv] [mɪlk] ,
**Boil one small cupful of rice in three pints of milk ,**
熬 一 小的 一杯 的 米 在 三 品脱 的 牛奶 ,

将一小杯米放入三品脱牛奶中煮沸，

[ɔː(r)] [tuː] [paɪnts][ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] [kriːm] , [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['tendə(r)] .
**or two pints of milk and one of cream , until it is tender .**
或者 二 品脱 的 牛奶 和 一 的 奶油 , 直到 它 是 投标 .

或者加入两品脱牛奶和一品脱奶油，直到它变软。

[ðen] [rʌb][ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [viːl] [stɒk] ,
**Then rub it through a sieve and add one quart of veal stock ,**
然后 擦 它 通过 一个 筛 和 添加 一 夸脱 的 小牛肉 库存 ,

然后将其过筛，加入一夸脱小牛肉高汤。

[sɔːlt] , [keɪ'en] , [ænd; ənd] [θriː] [hedz] [ɒv; əv] ['seləri] ( [ðə; ði] [waɪt] [stɔːks] ['əʊnli] ) [wɪtʃ] [hæv; həv]
**salt , cayenne , and three heads of celery ( the white stalks only ) which have**
盐 , 辣椒 , 和 三 头部 的 芹菜 ( 这 白色的 茎 仅有的 ) 哪个 有
[biːn] ['priːviəsli] ['greɪtɪd] .
**been previously grated .**
到过 之前 磨碎的 .

盐、辣椒粉和三棵芹菜（只用白色的茎），芹菜事先已经磨碎。

[bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['seləri] [ɪz]['tendə(r)] .
**Boil until the celery is tender .**
熬 直到 这 芹菜 是 投标 .

将芹菜煮至软烂。

---

[bɪsk] [ɒv; əv] [prɔ:nz] [ɔ:(r)] [ʃrɪmps]
**Bisque of Prawns or Shrimps**
浓汤 的 对虾 或者 虾

虾汤

---

[bɔɪl] [θri:] ['dʌz(ə)n] [prɔ:nz] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] ['sɔ:ltɪd] ['wɔ:tə(r)] [tu:; tə] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] .
**Boil three dozen prawns twenty minutes in salted water to cover them .**
熬 三 打 对虾 二十 分钟 在 咸的 水 到 覆盖 他们 .

将三打虾放入盐水中煮二十分钟，水量要没过虾。

---

['mi:nwaɪl] [ɪn] [tu:] [smɔ:l] [ 'teibl,spu:nful ] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [fraɪ] [æn; ən] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['kærət]
**Meanwhile in two small tablespoonfuls of butter , fry an onion and a carrot**
同时 在 二 小的 汤匙 的 黄油 , 炒 一个 洋葱 和 一个 胡萝卜
[slaɪst] ,
**sliced ,**
切片 ,

同时，用两小勺黄油煎炒洋葱片和胡萝卜片，

---

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔ:l] [pi:s] [ɒv; əv] [sɔ:lt] [pɔ:k] [tʃɒpt] .
**and a small piece of salt pork chopped .**
和 一个 小的 片 的 盐 猪肉 切碎 .

还有一小块切碎的咸猪肉。

---

[teɪk] [ðə; ði] [prɔ:nz] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:; tə] [ˌaɪ 'ti:] [ðə; ði] [fraɪd]
**Take the prawns out of the boiling water and add to it the fried**
拿 这 对虾 出去 的 这 沸腾 水 和 添加 到 它 这 油煎
['mɪkstʃə(r)] [wɪð] [sɔ:lt] ,
**mixture with salt ,**
混合物 和 盐 ,

将虾仁从沸水中捞出，加入炒好的混合物和盐。

---

['pepə(r)] , [ə; eɪ] [bʌntʃ] [ɒv; əv] [swi:t] [hɜ:bs] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑ:f] [ðə; ði] [prɔ:nz] ['ædɪd] [ə'gen] .
**pepper , a bunch of sweet herbs and one - half the prawns added again .**
胡椒 , 一个 束 的 甜的 草药 和 一 - 一半 这 对虾 额外 再次 .

又加入了胡椒粉、一把香草和一半的虾。

---

['sɪmə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] .
**Simmer one hour .**
煨 一 小时 .

慢炖一小时。

---

[paʊnd] [ðə; ði] [ʃelz] [ɒv; əv] [ðə; ði] [prɔ:nz] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɔ:tə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] ,
**Pound the shells of the prawns in a mortar with a little butter ,**
磅 这 贝壳 的 这 对虾 在 一个 砂浆 和 一个 小的 黄油 ,

将虾壳放入研钵中，加入少许黄油捣碎。

---

[tu:; tə] [fɔ:m] [ə; eɪ] [smu:ð] [peɪst] .
**to form a smooth paste .**
到 形式 一个 光滑的 粘贴 .

制成光滑的糊状物。

---

[stɜ:(r)] [ðɪs] ['ɪntu:] [ðə; ði] [su:p] [ænd; ənd] [bɔɪl] ['twenti] ['mɪnɪts] .
**Stir this into the soup and boil twenty minutes .**
搅拌 这 进入 这 汤 和 熬 二十 分钟 .

将此混合物倒入汤中，煮20分钟。

[streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
**Strain through a sieve .**
拉紧 通过 一个 筛 .

用筛子过滤。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd][wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ˈkɔːnstɑːtʃ] [stɜːd] [ˈɪntuː][ə; eɪ]
**Add one quart of milk and one teaspoonful of cornstarch stirred into a**
添加 一 夸脱 的 牛奶 和 一 一茶匙 的 玉米淀粉 搅拌 进入 一个
[ˈlɪt(ə)l][ɒv; əv][ðə; ði][kəʊld] [mɪlk] .
**little of the cold milk .**
小的 的 这 寒冷的 牛奶 .

加入一夸脱牛奶和一茶匙玉米淀粉，将玉米淀粉搅拌到少量冷牛奶中。

[let] [ˌaɪ ˈtiː] [bɔɪl] [ʌp] , [ænd; ənd] [sɜːv] .
**Let it boil up , and serve .**
让 它 熬 向上 , 和 服务 .

煮沸后即可食用。

[ˌaɪ ˈtiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [rɪtʃ] [kriːm] .
**It should be as thick as rich cream .**
它 应该 是 作为 厚的 作为 富有的 奶油 .

它应该像浓稠的奶油一样浓稠。

[ˈlɒbstə(r)] [suːp]
**Lobster Soup**
龙虾 汤

龙虾汤

[pɪk] [ðə; ði] [miːt] [frɒm; frəm][ə; eɪ][faɪv] [paʊnd] [ˈlɒbstə(r)][ænd; ənd] [paʊnd] [ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ə; eɪ][ˈmɔːtə(r)] ,
**Pick the meat from a five pound lobster and pound it in a mortar ,**
挑选 这 肉 从 一个 五 磅 龙虾 和 磅 它 在 一个 砂浆 ,

从一只五磅重的龙虾中取出虾肉，放入研钵中捣碎。

[ˈædɪŋ] [frɒm; frəm] [taɪm] [tuː; tə] [taɪm] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] [mɪlk] [ɔː(r)] [kriːm] .
**adding from time to time a little milk or cream .**
添加 从 时间 到 时间 一个 小的 牛奶 或者 奶油 .

不时加入少许牛奶或奶油。

[wen] [ˈpɜːfɪktli] [smuːð] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ ˈtiːspuːn,ful ] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]
**When perfectly smooth , add two teaspoonfuls of salt , one tablespoonful of**
什么时候 完美 光滑的 , 添加 二 茶匙 的 盐 , 一 一汤匙 的
[tʃɒpt] [ˈpɑːsli] ( [ɪf] [laɪkt] ) ,
**chopped parsley ( if liked ) ,**
切碎 香菜 ( 如果 喜欢 ) ,

搅拌至完全顺滑后，加入两茶匙盐，一汤匙切碎的欧芹（如果喜欢的话）。

[keɪˈen] [ænd; ənd] [meɪs] .
**cayenne and mace .**
辣椒 和 锤 .

辣椒和肉豆蔻。

[teɪk] [aʊt] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][ˈdʌz(ə)n] [smɔːl] [bɔːlz] ,
**Take out enough to make a dozen small balls ,**
拿 出去 足够的 到 制作 一个 打 小的 球 ,

取出足够做十二个小球的量，

[mɪks] [ðɪs] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] [ænd; ənd] [fraɪ] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ˈbʌtə(r)] .
**mix this with the yolk of an egg and fry it in butter .**
混合 这 和 这 蛋黄 的 一个 蛋 和 炒 它 在 黄油 .

将它与蛋黄混合，然后用黄油煎熟。

[mɪks][ðə; ði][rest][ɒv; əv][ðə; ði] ['paʊndɪd] ['lɒbstə(r)] [wɪð] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv][mɪlk][ænd; ənd][rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
**Mix the rest of the pounded lobster with two quarts of milk and rub through a sieve .**
混合 这 休息 的 这 猛击 龙虾 和 二 夸脱 的 牛奶 和 擦 通过 一个 筛 .

将剩余的捣碎龙虾肉与两夸脱牛奶混合，然后用筛子过滤。

[pʊt] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
**Put this in a saucepan and simmer ten minutes .**
放 这 在 一个 平底锅 和 煨 十 分钟 .

把这些食材放入平底锅中，小火慢炖十分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ʌn'tɪl] ['meltɪd] [ænd; ənd] [smuːð] .
**Add two ounces of butter and stir until melted and smooth .**
添加 二 盎司 的 黄油 和 搅拌 直到 融化 和 光滑的 .

加入两盎司黄油，搅拌至融化顺滑。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][fraɪd] [bɔːlz] [ɪn][ðə; ði][tjuˈriːn; təˈriːn][ænd; ənd] [sɜːv] ['veri] [hɒt] .
**Pour over the fried balls in the tureen and serve very hot .**
倒 超过 这 油煎 球 在 这 汤碗 和 服务 非常 热的 .

将炸好的丸子浇在汤碗里，趁热食用。

['venɪsn; 'venɪzn] [suːp]
**Venison Soup**
鹿肉 汤

鹿肉汤

[kʌt] [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv] [liːn] ['venɪsn; 'venɪzn]['ɪntuː] ['miːdiəm] [saɪzd] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [suːp] ['ket(ə)l] [wɪð] [tuː] ['gælənz] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,
**Cut six pounds of lean venison into medium sized pieces and place in a soup kettle with two gallons of cold water ,**
切 六 磅 的 倾斜 鹿肉 进入 中等的 尺寸 件 和 地方 在 一个 汤 壶 和 二 加仑 的 寒冷的 水 ,

将六磅瘦鹿肉切成中等大小的块，放入汤锅中，加入两加仑冷水。

[tuː; tə] [wɪtʃ] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['dʌz(ə)n] [kləʊvz] [ænd; ənd][fɔː(r)] [bleɪdz] [ɒv; əv] [meɪs] .
**to which add two dozen cloves and four blades of mace .**
到 哪个 添加 二 打 丁香 和 四 刀片 的 锤 .

此外，还要加入两打丁香和四片肉豆蔻皮。

[bɔɪl] ['sləʊli] [θriː] ['aʊəz] .
**Boil slowly three hours .**
熬 缓慢地 三 小时 .

小火慢煮三小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv]['venɪsn; 'venɪzn] ,
**Then add two pounds of venison ,**
然后 添加 二 磅 的 鹿肉 ,

然后加入两磅鹿肉，

[kʌt]['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [skweə(r)][ænd; ənd][wʌn]['dʌz(ə)n] [fɔːs] [miːt] [bɔːlz] .
**cut into pieces about an inch square and one dozen force meat balls .**
切 进入 件 关于 一个 英寸 正方形 和 一 打 力量 肉 球 .

切成约一英寸见方的小块，以及十二个肉丸。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .
**Boil for thirty minutes .**
熬 为了 三十 分钟 .

煮沸三十分钟。

[ðen] ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [keɪ'en] , [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [laɪm] [dʒuːs] ,
**Then season with salt , pepper , cayenne , and half a glass of lime juice ,**
然后 季节 和 盐 , 胡椒 , 辣椒 , 和 一半 一个 玻璃 的 酸橙 汁 ,

然后加入盐、胡椒粉、辣椒粉和半杯青柠汁调味。

---

['letɪŋ] [ðə; ði] [suːp] [kʊk] [ten] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
**letting the soup cook ten minutes longer .**
出租 这 汤 厨师 十 分钟 更长 .

让汤再煮十分钟。

---

[ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [sɜːvd] [ɪn] [hɒt] [bəʊlz] [ɪn] [iːtʃ] [ɒv; əv] [wɪtʃ] [ɪz] [ pɔː ] [ə; eɪ] [hɑːf] [glɑːs] [ɒv; əv] [pɔːt] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
**It should be served in hot bowls in each of which is poured a half glass of port before serving .**
它 应该 是 服务 在 热的 碗 在 每个 的 哪个 是 倾倒 一个 一半 玻璃 的 港口 前 服务 .

应该用热碗盛装，上菜前在每个碗里倒入半杯波特酒。

---

[krɪsp] ['kruːtɔnz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .
**Crisp croutons may be added .**
脆 烤面包丁 可能 是 额外 .

可以加入酥脆的烤面包丁。

---

['pjʊəreɪ] [ɒv; əv] ['venɪsn; 'venɪzn]
**Puree of Venison**
菜泥 的 鹿肉

鹿肉泥

---

[kʌt] [ʌp] [ðə; ði] [rɪ'meɪnz] [ɒv; əv] ['venɪsn; 'venɪzn] [ðæt] [hæd; həd] [biːn] ['rəʊstɪd] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['fɔːmə(r)] ['dɪnə(r)] ,
**Cut up the remains of venison that had been roasted for a former dinner ,**
切 向上 这 遗迹 的 鹿肉 那 有 到过 烤 为了 一个 以前的 晚餐 ,

将之前晚餐烤好的鹿肉剩下的部分切碎，

---

[pʊt] [ə; eɪ] [fjuː] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [hæm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stjuː] [pæn] , [ðen] [ðə; ði] ['venɪsn; 'venɪzn] ,
**put a few slices of ham into a stew pan , then the venison ,**
放 一个 很少 切片 的 火腿 进入 一个 炖 平底锅 , 然后 这 鹿肉 ,

在炖锅里放入几片火腿，然后放入鹿肉，

---

[tuː] [həʊl] ['ʌnjənz] , [ə; eɪ] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs] , [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [stɒk] ,
**two whole onions , a blade of mace , two quarts of stock ,**
二 所有的 洋葱 , 一个 刀刃 的 锤 , 二 夸脱 的 库存 ,

两个完整的洋葱，一片肉豆蔻，两夸脱高汤，

---

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [sprɪg] [ɒv; əv] [taɪm] , ['pɑːsli] , [ænd; ənd] [tuː] [kləʊvz] .
**and a small piece of a sprig of thyme , parsley , and two cloves .**
和 一个 小的 片 的 一个 枝 的 百里香 , 香菜 , 和 二 丁香 .

还有一小枝百里香、欧芹和两粒丁香。

---

[set] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ðə; ði] [stəʊv] [tuː; tə] ['sɪmə(r)] , [tuː] ['aʊəz] [ɔː(r)] [mɔː(r)] .
**Set it on the stove to simmer , two hours or more .**
放 它 在 这 火炉 到 煨 , 二 小时 或者 更多的 .

放在炉子上用小火慢炖两个小时或更长时间。

---

[streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] , [ænd; ənd] [pʊl] [ɔːl] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə] ['piːsɪz] .
**Strain it off , and pull all the meat to pieces .**
拉紧 它 离开 , 和 拉 全部 这 肉 到 件 .

把汤汁沥干，然后把肉撕成小块。

[paʊnd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ðə; ði] [liːn] [hæm] [ðæt] [wɒz; wəz] [bɔɪld] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː] ,

**Pound it with the lean ham that was boiled with it ,**

磅 它 和 这 倾斜 火腿 那 曾是 煮沸 和 它 ，

用和它一起煮的瘦火腿捶打它。

---

[ðə; ði] [krʌst] [ɒv; əv] [tuː] [ frentʃ ] [rəʊlz] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [səʊkt] [ɪn] ['kɒnsəmeɪ] .

**the crust of two French rolls which has been soaked in consomme .**

这 地壳 的 二 法语 卷 哪个 有 到过 浸泡过 在 清汤 .

两块浸泡在清汤中的法式面包皮。

---

[rʌb] [ðə; ði] [həʊl] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv]['klærət][ɔː(r)] [pɔːt] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf]

**Rub the whole through a colander with a glass of claret or port and enough**

擦 这 所有的 通过 一个 滤器 和 一个 玻璃 的 红酒 或者 港口 和 足够的

['kɒnsəmeɪ] [tuː; tə] [brɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] [kən'sɪstənsi] [ɒv; əv] [kriːm] .

**consomme to bring it to the consistency of cream .**

清汤 到 带来 它 到 这 一致性 的 奶油 .

将整块肉放入滤网中，倒入一杯红酒或波特酒，加入适量清汤，搅拌至奶油状。

---

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [bæk] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['bɔɪlə(r)] .

**Put it back on the fire in a double boiler .**

放 它 后退 在 这 火 在 一个 双倍的 锅炉 .

把它放回双层蒸锅里，再放在火上加热。

---

[stɜː(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['bʌtə(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [bred] [fraɪd] [ɪn] [daɪs] .

**Stir a little butter into it , and serve with bread fried in dice .**

搅拌 一个 小的 黄油 进入 它 ， 和 服务 和 面包 油煎 在 骰子 .

加入少许黄油，与切成丁的炸面包一起食用。

---

[klɪə(r)] [suːp] [stɒk]

**Clear Soup Stock**

清除 汤 库存

清汤底

---

[tuː; tə][fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] [biːf] [ˌeɪ diː 'diː][sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [pleɪs] ['əʊvə(r)]

**To four pounds of beef add six quarts of cold water and place over**

到 四 磅 的 牛肉 添加 六 夸脱 的 寒冷的 水 和 地方 超过

[ðə; ði]['faɪə(r)] .

**the fire .**

这 火 .

将四磅牛肉放入六夸脱冷水中，放在火上煮。

---

[dʒʌst][bɪ'fɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][bɔɪlz] , [skɪm][ˌaɪ 'tiː] ['keəfəli] .

**Just before it boils , skim it carefully .**

只是 前 它 沸腾 ， 撇去 它 小心 .

水即将沸腾时，小心撇去浮沫。

---

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][skɪm] [ə'gen] , [rɪ'piːtɪŋ] [ðɪs] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]

**Then add two cups of cold water and skim again , repeating this for a**

然后 添加 二 杯子 的 寒冷的 水 和 撇去 再次 ， 重复 这 为了 一个

[θɜːd] ['skɪmɪŋ] .

**third skimming .**

第三 撇脂 .

然后加入两杯冷水，再次撇去浮沫，重复此步骤进行第三次撇沫。

---

[ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] ['sɪmə(r)] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] .

**Allow it to simmer slowly for three hours .**

允许 它 到 煨 缓慢地 为了 三 小时 .

小火慢炖三个小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] ; [eɪt] ['aʊnsɪz] [iːtʃ] [ɒv; əv] [kʌt] [ʌp] ['kærəts] , ['ʌnjənz] [ænd; ənd]
**Then add the vegetables ; eight ounces each of cut up carrots , onions and**
然后 添加 这 蔬菜 ; 八 盎司 每个 的 切 向上 胡萝卜 , 洋葱 和
['tɜːnɪps] ,
**turnips ,**
萝卜 ,

然后加入蔬菜；胡萝卜、洋葱和芜菁各八盎司，

[ænd; ənd] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['seləri] , [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
**and three ounces of celery , with salt and pepper .**
和 三 盎司 的 芹菜 , 和 盐 和 胡椒 .

以及三盎司芹菜，加盐和胡椒粉。

['sɪmə(r)] [θriː] ['aʊəz] [lɒŋgə(r)] .
**Simmer three hours longer .**
煨 三 小时 更长 .

再炖三个小时。

[ðə; ði] [stɒk] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [streɪnd] [bɪ'fɔː(r)]['juːzɪŋ] , [ænd; ənd] [waɪl] ['kʊkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][nɒt][biː; bi]
**The stock should be strained before using , and while cooking it should not be**
这 库存 应该 是 紧张 前 使用 , 和 尽管 烹饪 它 应该 不是 是
[ə'laʊd] [tuː; tə][bɔɪl] .
**allowed to boil .**
允许 到 熬 .

高汤在使用前应过滤，烹煮时不要煮沸。

['dænjəl] ['wɛbstərz] ['tʃaʊdə(r)]
**Daniel Webster's Chowder**
丹尼尔 韦氏词典 浓汤

丹尼尔·韦伯斯特的杂烩汤

[fraɪ] [wɪð] [sʌm; səm]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [pɔːk] , [fɔː(r)] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv] [slaɪst] ['ʌnjənz] , [tuː; tə][ə; eɪ] [lait]
**Fry with some slices of pork , four tablespoonfuls of sliced onions , to a light**
炒 和 一些 切片 的 猪肉 , 四 汤匙 的 切片 洋葱 , 到 一个 光
[braʊn] .
**brown .**
棕色的 .

加入几片猪肉、四汤匙洋葱片，翻炒至浅棕色。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [diːp] ['aɪən][pɒt] [wɪð] [sɪks] [paʊndz] [ɒv; əv][ˌsiː əʊ 'diː] [slaɪst] ,
**Put them in a deep iron pot with six pounds of cod sliced ,**
放 他们 在 一个 深的 铁 锅 和 六 磅 的 鳕鱼 切片 ,

将它们放入一个深铁锅中，加入六磅切片鳕鱼，

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [bɔɪld] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] , [wʌn] [paʊnd] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv]['brəʊkən] [siː]
**one quart of boiled mashed potatoes , one pound and a half of broken sea**
一 夸脱 的 煮沸 捣碎 土豆 , 一 磅 和 一个 一半 的 破碎的 海
['bɪskɪt] ,
**biscuit ,**
饼干 ,

一夸脱煮熟的土豆泥，一磅半碎海饼干，

['fɪfti] ['ɔɪstə(r)z] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [taɪm] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['sʌmə(r)] ['seɪvəri] , [wʌn] -
**fifty oysters , one teaspoonful of thyme , one teaspoonful of summer savory , one -**
五十 牡蛎 , 一 一茶匙 的 百里香 , 一 一茶匙 的 夏天 美味的 , 一 -
[hɑːf][ə; eɪ]['bɒt(ə)l][ɒv; əv] ['mʌʃrʊm] ['kætsəp; 'kætsʌp] ,
**half a bottle of mushroom catsup ,**
一半 一个 瓶子 的 蘑菇 番茄酱 ,

五十个牡蛎，一茶匙百里香，一茶匙夏季香薄荷，半瓶蘑菇番茄酱，

[wʌn]['bɒt(ə)l][ɒv; əv] [pɔːt] [ɔː(r)]['klærət] , [wʌn] - [hɑːf][ə; eɪ] ['nʌtmeg] , [wʌn]['dʌz(ə)n] [kləʊvz] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]
**one bottle of port or claret , one - half a nutmeg , one dozen cloves , a little**
一 瓶子 的 港口 或者 红酒 , 一 - 一半 一个 肉豆蔻 , 一 打 丁香 , 一个 小的
[meɪs] [ænd; ənd] ['ɔːlspaɪs] ,
**mace and allspice ,**
锤 和 多香果 ,

一瓶波特酒或波尔多红酒，半个肉豆蔻，一打丁香，少许肉豆蔻皮和多香果，

[wʌn][hɑːf][ə; eɪ]['lemən] [slaɪst] , ['pepə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .
**one half a lemon sliced , pepper and salt .**
一 一半 一个 柠檬 切片 , 胡椒 和 盐 .

半个柠檬切片，胡椒粉和盐。

['kʌvə(r)] [wɪð] [wʌn] [ɪntʃ] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
**Cover with one inch of water and cook slowly until done .**
覆盖 和 一 英寸 的 水 和 厨师 缓慢地 直到 完毕 .

加水没过食材一英寸，小火慢煮至熟透。

[skɑːts] ['tʃaʊdə(r)]
**Scott's Chowder**
斯科特的 浓汤

斯科特杂烩汤

['kʌvə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] [diːp] [pɒt] [wɪð] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [pɔːk] [kʌt] ['veri] [θɪn] .
**Cover the bottom of a deep pot with slices of pork cut very thin .**
覆盖 这 底部 的 一个 深的 锅 和 切片 的 猪肉 切 非常 薄的 .

在深锅底部铺上一层切得很薄的猪肉片。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [fɪʃ] [slaɪst] [ænd; ənd] ['siːz(ə)nd] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] ,
**Add a layer of fish sliced and seasoned with salt and pepper ,**
添加 一个 层 的 鱼 切片 和 经验丰富的 和 盐 和 胡椒 ,

铺上一层用盐和胡椒粉调味的鱼片，

[ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] ['ʌnjənz] [ 'pɑːbɔil ] [ænd; ənd] ['kwɔːtəd] , [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv][tə'mɑːtəʊz] [slaɪst]
**a layer of onions parboiled and quartered , a layer of tomatoes sliced**
一个 层 的 洋葱 半熟 和 四分 , 一个 层 的 西红柿 切片
[ænd; ənd] ['siːz(ə)nd] ,
**and seasoned ,**
和 经验丰富的 ,

一层焯过水切成四瓣的洋葱，一层切片调味的西红柿，

[ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] ['θɪkli] [slaɪst] [pə'teɪtəʊz][ænd; ənd][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv]['brəʊkən] [siː] ['bɪskɪt] .
**a layer of thickly sliced potatoes and a layer of broken sea biscuit .**
一个 层 的 浓密 切片 土豆 和 一个 层 的 破碎的 海 饼干 .

一层厚切土豆片和一层碎海饼干。

[rɪ'piːt] [ðə; ði] ['leɪəz] [ʌn'tɪl][ðə; ði][pɒt][ɪz] [fɪld] .
**Repeat the layers until the pot is filled .**
重复 这 层 直到 这 锅 是 已填 .

重复上述步骤，直到花盆装满为止。

[dʒʌst]['kʌvə(r)][ðə; ði] [fɪʃ] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [wʌn]['aʊə(r)]['veri] ['sləʊli] .
**Just cover the fish with water and cook one hour very slowly .**
只是 覆盖 这 鱼 和 水 和 厨师 一 小时 非常 缓慢地 .

只需用水没过鱼，用小火慢煮一小时即可。

[ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['klærət] , [kʊk] [wʌn] - [hɑːf]['aʊə(r)][lɒŋgə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] .
**Add one pint of claret , cook one - half hour longer and serve .**
添加 一 品脱 的 红酒 , 厨师 一 - 一半 小时 更长 和 服务 .

加入一品脱红葡萄酒，再煮半小时即可食用。

['mɑ:blhed] ['tʃaʊdə(r)]
**Marblehead Chowder**
马布尔黑德 浓汤

马布尔黑德杂烩汤

[kʌt] [hɑ:f][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv][sɔ:lt] [pɔ:k] ['ɪntu:][daɪs][ænd; ənd] [pleɪs] [tu:] - [θɜ:dz] [ɒv; əv][ˌaɪ 'ti:][ɪn][ə; eɪ] [di:p] ['sɔ:spən] ;
**Cut half a pound of salt pork into dice and place two - thirds of it in a deep saucepan ;**
切 一半 一个 磅 的 盐 猪肉 进入 骰子 和 地方 二 - 三分之一 的 它 在 一个 深的 平底锅 ;

将半磅咸猪肉切成丁，取其中三分之二放入深平底锅中；

[fraɪ][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .
**fry a light brown .**
炒 一个 光 棕色的 .

煎至浅棕色。

[rɪ'mu:v] [ˌaɪ 'ti:][ænd; ənd][ɪn][ðə; ði][fæt][fraɪ] [tu:] [lɑ:dʒ] ['ʌnjənz] [slaɪst] .
**Remove it and in the fat fry two large onions sliced .**
消除 它 和 在 这 胖的 炒 二 大的 洋葱 切片 .

取出后，用油煎两个切片的大洋葱。

['kʌvə(r)][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ðə; ði][pɒt] [wɪð] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [rɔ:] [ˌsi: əʊ 'di:][ɔ:(r)] [beɪs] [mɪkst] [wɪð] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði][fraɪd] [pɔ:k] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] .
**Cover the bottom of the pot with slices of raw cod or bass mixed with some of the fried pork and onions .**
覆盖 这 底部 的 这 锅 和 切片 的 生的 鳕鱼 或者 低音 混合 和 一些 的 这 油煎 猪肉 和 洋葱 .

在锅底铺上几片生鳕鱼或鲈鱼片，再拌入一些炸猪肉和洋葱。

[ɒn] [ðɪs] [pleɪs] [ə'nʌðə(r)]['leɪə(r)][ɒv; əv] [slaɪst] [fɪʃ] [mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ] [fju:] ['pi:sɪz] [ɒv; əv] [rɔ:] [pɔ:k] ,
**On this place another layer of sliced fish mixed with a few pieces of raw pork ,**
在 这 地方 其他 层 的 切片 鱼 混合 和 一个 很少 件 的 生的 猪肉 ,

这上面还铺了一层鱼片，混杂着几块生猪肉。

[ænd; ənd]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [rɔ:] ['ʌnjən] , [sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)] ; ['əʊvə(r)] [ðɪs] [ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒv; əv] [slaɪst] [rɔ:] [pə'teɪtəʊz] .
**and slices of raw onion , salt and pepper ; over this a layer of sliced raw potatoes .**
和 切片 的 生的 洋葱 , 盐 和 胡椒 ; 超过 这 一个 层 的 切片 生的 土豆 .

以及生洋葱片、盐和胡椒粉；上面再铺一层生土豆片。

[rɪ'pi:t] [ði:z] ['leɪəz] [ʌn'tɪl][ðə; ði][pɒt][ɪz][ə'baʊt] [tu:] - [θɜ:dz] [fʊl] ,
**Repeat these layers until the pot is about two - thirds full ,**
重复 这些 层 直到 这 锅 是 关于 二 - 三分之一 满的 ,

重复这些步骤，直到锅装满约三分之二为止。

[wen] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['kʌvəd] [wɪð] [wɔ:m] ['wɔ:tə(r)] ,
**when the mixture should be covered with warm water ,**
什么时候 这 混合物 应该 是 涵盖 和 温暖的 水 ,

当混合物应被温水覆盖时，

[ɔ:(r)] ['prefrəbli] [ə; eɪ] [stɒk] [meɪd] [ɒv; əv][ðə; ði] [hedz] [ænd; ənd] [teɪlz][ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] .
**or preferably a stock made of the heads and tails of the fish .**
或者 最好 一个 库存 制成 的 这 头部 和 尾巴 的 这 鱼 .

或者最好是用鱼头和鱼尾熬制的汤底。

['ɑ:ftə(r)][ðə; ði] ['tʃaʊdə(r)] ['kʌmz] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [let][ˌaɪ 'ti:] [kʊk] [fɔ:(r); fə(r)] ['fɔ:ti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .
**After the chowder comes to a boil , let it cook for forty - five minutes .**
后 这 浓汤 来 到 一个 熬 , 让 它 厨师 为了 四十 - 五 分钟 .

浓汤煮沸后，再煮四十五分钟。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][sʌm; səm][ˈbrəʊkən] [siː] [ˈbɪskɪt] , [ænd; ənd][bɔɪl] [ˌfɪfˈtiːn] [ˈmɪnɪts] [lɒŋɡə(r)] .
**Then add some broken sea biscuit , and boil fifteen minutes longer .**
然后 添加 一些 破碎的 海 饼干 , 和 熬 十五 分钟 更长 .

然后加入一些碎海饼干，再煮十五分钟。

[ɪn] [əˈnʌðə(r)] [ˈsɔːspən] [pleɪs] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [hiːt] [ˌaɪ ˈtiː][tuː; tə][ðə; ði] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt]
**In another saucepan place a quart of milk and heat it to the boiling point**
在 其他 平底锅 地方 一个 夸脱 的 牛奶 和 热 它 到 这 沸腾 观点

.
**:**
.

在另一个平底锅中放入一夸脱牛奶，加热至沸腾。

[ðen] [stɜː(r)][ˈɪntuː][ˌaɪ ˈtiː] [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv][ˈflaʊə(r)] [rʌbd] [ˈɪntuː] [tuː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] .
**Then stir into it two ounces of flour rubbed into two ounces of butter .**
然后 搅拌 进入 它 二 盎司 的 面粉 摩擦 进入 二 盎司 的 黄油 .

然后加入两盎司揉搓进两盎司黄油中的两盎司面粉，搅拌均匀。

[wen] [ˌaɪ ˈtiː] [ ˈθikən ] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l] , [pɔː(r)][ˌaɪ ˈtiː][ˈəʊvə(r)][ðə; ði] [ˈtʃaʊdə(r)] [ænd; ənd] [sɜːv] .
**When it thickens a little , pour it over the chowder and serve .**
什么时候 它 增厚 一个 小的 , 倒 它 超过 这 浓汤 和 服务 .

等它稍微浓稠一些后，淋在浓汤上即可食用。

[ðə; ði][ˈresəpi] [wɪl] [teɪk] [əˈbaʊt] [fɔː(r)] [paʊndz] [ɒv; əv] [fɪʃ] , [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [pɔːk] ,
**The recipe will take about four pounds of fish , half a pound of pork ,**
这 食谱 将要 拿 关于 四 磅 的 鱼 , 一半 一个 磅 的 猪肉 ,

这道菜大约需要四磅鱼肉和半磅猪肉。

[sɪks] [ˈʌnjənz] , [sɪks] [pəˈteɪtəʊz] , [fɔː(r)] [siː] [ˈbɪskɪts] ,
**six onions , six potatoes , four sea biscuits ,**
六 洋葱 , 六 土豆 , 四 海 饼干 ,

六个洋葱，六个土豆，四个海饼干，

[tuː] [ˈaʊnsɪz] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] [ænd; ənd] [ˈflaʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] .
**two ounces each of butter and flour and a quart of milk .**
二 盎司 每个 的 黄油 和 面粉 和 一个 夸脱 的 牛奶 .

两盎司黄油、两盎司面粉和一夸脱牛奶。

[klæm] [ˈtʃaʊdə(r)] [ai]
**Clam Chowder I**
蛤 浓汤 我

蛤蜊浓汤 I

[hæv; həv][wʌn] [ˈhʌndrəd] [klæmz] [stɪl] [ɪn][ðə; ði] [ʃel] .
**Have one hundred clams still in the shell .**
有 一 百 蛤蜊 仍然 在 这 壳 .

我有100个带壳蛤蜊。

[bɔɪl] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ˈwɔːtə(r)] [ʌnˈtɪl] [ðə; ði] [ʃelz] [ˈəʊpən] .
**Boil them in a quart of water until the shells open .**
熬 他们 在 一个 夸脱 的 水 直到 这 贝壳 打开 .

将它们放入一夸脱水中煮至贝壳张开。

[teɪk] [ðə; ði][klæmz] [aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði][ˈket(ə)l] , [ˈseɪvɪŋ] [ðə; ði][ˈwɔːtə(r)][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] [bɔɪld]
**Take the clams out of the kettle , saving the water in which they were boiled**
拿 这 蛤蜊 出去 的 这 壶 , 保存 这 水 在 哪个 他们 是 煮沸

.
**:**
.

将蛤蜊从锅中取出，保留煮蛤蜊的水。

[rɪ'muːv] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði] [ʃelz] , [dɪ'skɑːrdɪŋ] [ɔːl][bʌt; bət][ðə; ði][sɒft] [pɑːt] .
**Remove them from the shells , discarding all but the soft part .**
消除 他们 从 这 贝壳 , 丢弃 全部 但 这 柔软的 部分 .

将果肉从壳中取出，只留下果肉部分。

[teɪk] [sɪks]['slaɪsɪz][ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː][daɪs] .
**Take six slices of salt pork and cut into dice .**
拿 六 切片 的 盐 猪肉 和 切 进入 骰子 .

取六片咸肉切成丁。

[fraɪ] [ʌn'tɪl] [krɪsp] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .
**Fry until crisp and a light brown .**
炒 直到 脆 和 一个 光 棕色的 .

煎至酥脆呈浅棕色。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['sɔːspən] [ænd; ənd][ɪn][ðə; ði][fæt][fraɪ][fɔː(r)] ['ʌnjənz] [slaɪst] .
**Remove from the saucepan and in the fat fry four onions sliced .**
消除 从 这 平底锅 和 在 这 胖的 炒 四 洋葱 切片 .

将洋葱从锅中取出，用锅里的油煎炸切片的四个洋葱。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['wɔːtə(r)] [streɪnd] [frɒm; frəm][ðə; ði][klæmz][ænd; ənd][ðə; ði][fraɪd] [pɔːk] .
**Then add the water strained from the clams and the fried pork .**
然后 添加 这 水 紧张 从 这 蛤蜊 和 这 油煎 猪肉 .

然后加入捞出蛤蜊的水和炸猪肉。

[tuː; tə] [ðɪs] [ˌeɪ diː 'diː][sɪks][pə'teɪtəʊz] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [tuː] [griːn] ['pepəz] [tʃɒpt] [ɔː(r)]
**To this add six potatoes cut in small pieces and two green peppers chopped or**
到 这 添加 六 土豆 切 在 小的 件 和 二 绿色的 辣椒 切碎 或者
['faɪnli] [slaɪst] .
**finely sliced .**
精细地 切片 .

此外，加入六个切成小块的土豆和两个切碎或切成细丝的青椒。

[bɔɪl] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['pʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði][klæmz][ænd; ənd][fɔː(r)] [siː] ['bɪskɪts] ,
**Boil the mixture fifteen minutes before putting in the clams and four sea biscuits ,**
熬 这 混合物 十五 分钟 前 推杆 在 这 蛤蜊 和 四 海 饼干 ,
['brəʊkən]['ɪntuː] ['piːsɪz] .
**broken into pieces .**
破碎的 进入 件 .

将混合物煮沸十五分钟，然后放入蛤蜊和四块掰成小块的海饼干。

[ðen] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] .
**Then boil for fifteen minutes longer and add a quart of milk .**
然后 熬 为了 十五 分钟 更长 和 添加 一个 夸脱 的 牛奶 .

然后继续煮15分钟，加入一夸脱牛奶。

[hæv; həv][hɑːf] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz] [rʌbd] ['ɪntuː][fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
**Have half a cup of bread crumbs rubbed into four ounces of butter .**
有 一半 一个 杯子 的 面包 面包屑 摩擦 进入 四 盎司 的 黄油 .

将半杯面包屑揉搓进四盎司黄油中。

[stɜː(r)] [ðɪs] [ɪn][æz; əz][ðə; ði] ['tʃaʊdə(r)] [hiːts] ['ɑːftə(r)][ðə; ði][mɪlk][hæz; həz] [biːn] ['ædɪd] .
**Stir this in as the chowder heats after the milk has been added .**
搅拌 这 在 作为 这 浓汤 加热 后 这 牛奶 有 到过 额外 .

加入牛奶后，在浓汤加热的过程中，将这个搅拌进去。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .
**When it boils , it is ready to serve .**
什么时候 它 沸腾 , 它 是 准备好 到 服务 .

水沸腾后即可食用。

[klæm] ['tʃaʊdə(r)] [ˌaɪ 'aɪ]
**Clam Chowder II**
蛤 浓汤 二

蛤蜊浓汤 II

[ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [fraɪ] [tuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] [ænd; ənd] [wen] [braʊn] ,
**In a saucepan fry two slices of salt pork and when brown ,**
在 一个 平底锅 炒 二 切片 的 盐 猪肉 和 什么时候 棕色的 ，

在平底锅中煎两片咸肉，煎至棕色后，

[ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)][pə'teɪtəʊz][ænd; ənd][fɔː(r)] ['ʌnjənz] [kʌt] [ʌp] .
**add four potatoes and four onions cut up .**
添加 四 土豆 和 四 洋葱 切 向上 .

加入四个切碎的土豆和四个切碎的洋葱。

[fraɪ][ten] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
**Fry ten minutes and add three pints of water , salt and pepper .**
炒 十 分钟 和 添加 三 品脱 的 水 ， 盐 和 胡椒 .

煎10分钟后，加入3品脱水、盐和胡椒粉。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .
**Boil for half an hour .**
熬 为了 一半 一个 小时 .

煮半小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][klæmz][frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [tʌf] ['pɔːʃənz] [hæv; həv] [biːn] [rɪ'muːvd] .
**Then add one quart of clams from which the tough portions have been removed .**
然后 添加 一 夸脱 的 蛤蜊 从 哪个 这 艰难的 部分 有 到过 已移除 .

然后加入一夸脱已经去除硬块的蛤蜊。

['ɔːlsəʊ] [tuː] [siː] ['bɪskɪts] [wɪtʃ] [hæv; həv] [biːn] [səʊkt] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] .
**Also two sea biscuits which have been soaked until they are soft .**
还 二 海 饼干 哪个 有 到过 浸泡过 直到 他们 是 柔软的 .

还有两块泡软的海饼干。

[kʊk] [ten] ['mɪnɪts] .
**Cook ten minutes .**
厨师 十 分钟 .

煮十分钟。

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['resəpi] , [kænd] [klæmz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .
**For this recipe , canned clams may be used .**
为了 这 食谱 ， 罐装 蛤蜊 可能 是 用过的 .

本食谱可以使用罐装蛤蜊。

[fɔːs] [miːt] [bɔːlz] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃaʊdə(r)]
**Force Meat Balls for Chowder**
力量 肉 球 为了 浓汤

浓汤肉丸

[teɪk] [ðə; ði] [miːt] [ɒv; əv][ə; eɪ] [gʊd] [saɪzd] [kræb] , [ə; eɪ] ['tʌmbləfʊl] [ɒv; əv] [ʃrɪmps] [ænd; ənd][ə; eɪ] [kləʊv] [ɒv; əv]['gɑːlɪk] .
**Take the meat of a good sized crab , a tumblerful of shrimps and a clove of garlic .**
拿 这 肉 的 一个 好的 尺寸 螃蟹 ， 一个 满满一杯 的 虾 和 一个 丁香 的 蒜 .

取一只个头适中的螃蟹的蟹肉、一大杯虾仁和一瓣蒜。

[tʃɒp] [ɔːl] ['veri] [faɪn] [ænd; ənd] [meɪk] ['ɪntuː] [smɔːl] [fɔːs] [miːt] [bɔːlz] [wɪð] [ə; eɪ] ['biːt(ə)n] [eg] .
**Chop all very fine and make into small force meat balls with a beaten egg .**
劈 全部 非常 美好的 和 制作 进入 小的 力量 肉 球 和 一个 被打败 蛋 .

将所有食材切碎，加入打散的鸡蛋，揉成小肉丸。

[fraɪ] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [lait] [braʊn] [ɪn] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn] ['eni] [fɪʃ] ['tʃaʊdə(r)] [ɔː(r)] [suːp] .
**Fry them a light brown in butter , and serve in any fish chowder or soup .**
炒 他们 一个 光 棕色的 在 黄油 , 和 服务 在 任何 鱼 浓汤 或者 汤 .

用黄油煎至金黄色，然后加入任何鱼汤或浓汤中食用。

[fɪʃ]
**FISH**
鱼

鱼

[ [ˌɪlə'streɪʃ(ə)n] ]
**[ Illustration ]**
[ 插图 ]

[插图]

['ɔɪstə(r)z] [ə; eɪ] [lɑː] [ˌmɑːre'ʃɑːl]
**Oysters a la Marechale**
牡蛎 一个 拉 马雷夏尔

马雷沙尔式牡蛎

[stjuː] ['veri] ['dʒentli] [ɪn] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [sʌm; səm] ['θɪnli] [slaɪst] [t'rʌflz] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] .
**Stew very gently in four ounces of butter some thinly sliced truffles and mushrooms .**
炖 非常 轻轻地 在 四 盎司 的 黄油 一些 薄薄的 切片 松露 和 蘑菇 .

将切成薄片的松露和蘑菇用四盎司黄油慢炖。

['ɑːftə(r)] ['kʊkɪŋ] [ten] ['mɪnɪts] [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] , [waɪt] ['pepə(r)] , [keɪ'en] [ænd; ənd] [meɪs] .
**After cooking ten minutes add salt , white pepper , cayenne and mace .**
后 烹饪 十 分钟 添加 盐 , 白色的 胡椒 , 辣椒 和 锤 .

煮十分钟后加入盐、白胡椒粉、辣椒粉和肉豆蔻。

[stɜː(r)] [ɪn] [fɔː(r)] [lɑːdʒ] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] [tə'geðə(r)] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ 'θikən ] .
**Stir in four large tablespoonfuls of flour and mix well together while it thickens .**
搅拌 在 四 大的 汤匙 的 面粉 和 混合 出色地 一起 尽管 它 增厚 .

加入四大勺面粉，搅拌均匀，直至面糊变稠。

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['ɔɪstə(r)z] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] ['skɔːldɪd] [ænd; ənd] [skɪmd] .
**Put in the liquor of the oysters which has been scalded and skimmed .**
放 在 这 酒 的 这 牡蛎 哪个 有 到过 烫伤 和 脱脂 .

倒入已经用热水烫过并撇去浮沫的牡蛎汁。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] ( ['bɔɪlɪŋ] ) [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [kriːm] .
**Then add milk ( boiling ) enough to make it as thick as cream .**
然后 添加 牛奶 ( 沸腾 ) 足够的 到 制作 它 作为 厚的 作为 奶油 .

然后加入沸腾的牛奶，直到混合物变得像奶油一样浓稠。

[teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [fɔː(r)] [egz] ['biːt(ə)n] [wel] [wɪð] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [laɪm] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
**Take from the fire and stir in the yolks of four eggs beaten well with the juice of a lime and a tablespoonful of water .**
拿 从 这 火 和 搅拌 在 这 蛋黄 的 四 鸡蛋 被打败 出色地 和 这 汁 的 一个 酸橙 和 一个 一汤匙 的 水 .

从火上移开，加入四个打散的蛋黄、一个青柠的汁和一汤匙水。

['kʌvə(r)] [iːtʃ] ['ɔɪstə(r)] ['θɪkli] [wɪð] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [kuːl] .

**Cover each oyster thickly with some of the mixture and allow it to cool .**

覆盖 每个 牡蛎 浓密 和 一些 的 这 混合物 和 允许 它 到 凉爽的 .

将混合物厚厚地涂抹在每个牡蛎上，然后让其冷却。

[ðen] [rəʊl] [twaɪs] [ɪn] ['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] .

**Then roll twice in beaten egg and bread crumbs .**

然后 卷 两次 在 被打败 蛋 和 面包 面包屑 .

然后裹上打散的鸡蛋液和面包屑，滚两遍。

[fraɪ][tuː; tə][ə; eɪ] [lait] [braʊn] [ɪn]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] ['veri] [hɒt] .

**Fry to a light brown in butter and serve very hot .**

炒 到 一个 光 棕色的 在 黄油 和 服务 非常 热的 .

用黄油煎至浅棕色，趁热食用。

['təʊstɪd] ['eɪndʒəls]

**Toasted Angels**

烤过的 天使

烤天使

['sprɪŋk(ə)l] [keɪ'en] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [laɪm] [dʒuːs]['əʊvə(r)][æz; əz] ['meni] [lɑːdʒ] ['ɔɪstə(r)z]

**Sprinkle cayenne and a few drops of lime juice over as many large oysters**

撒 辣椒 和 一个 很少 滴 的 酸橙 汁 超过 作为 许多 大的 牡蛎

[æz; əz][ɑː(r); ə(r)] [rɪ'kwaɪəd] ,

**as are required ,**

作为 是 必需的 ,

在足够多的大牡蛎上撒上辣椒粉和几滴青柠汁。

[ðen] [ræp] [iːtʃ] ['ɔɪstə(r)][ɪn][ə; eɪ] [θɪn] [strɪp] [ɒv; əv]['beɪkən][ɔː(r)][fæt][sɔːlt] [pɔːk] .

**then wrap each oyster in a thin strip of bacon or fat salt pork .**

然后 裹 每个 牡蛎 在 一个 薄的 条 的 熏肉 或者 胖的 盐 猪肉 .

然后用一条薄薄的培根或肥咸猪肉条包裹每个牡蛎。

['fɑːs(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [tuːθ] - [pɪk] [ænd; ənd] [brɔɪl] [ʌn'tɪl] [ðə; ði]['beɪkən][ɪz][krɪsp] .

**Fasten with a wooden tooth - pick and broil until the bacon is crisp .**

系 和 一个 木制的 齿 - 挑选 和 烤 直到 这 熏肉 是 脆 .

用木制牙签固定，烤至培根酥脆。

[sɜːv] ['veri] [hɒt][ɒn] [sk'weəz] [ɒv; əv] ['bʌtəd] [təʊst] .

**Serve very hot on squares of buttered toast .**

服务 非常 热的 在 正方形 的 涂黄油的 吐司 .

趁热盛在涂抹了黄油的吐司片上。

['ɔɪstə(r)]

**Oyster Patés**

牡蛎 肉酱

牡蛎酱

[rʌb] [tə'geðə(r)] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .

**Rub together one ounce of butter and one teaspoonful of flour .**

擦 一起 一 盎司 的 黄油 和 一 一茶匙 的 面粉 .

将一盎司黄油和一茶匙面粉揉搓在一起。

[melt] [ðɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , [meɪs] [ænd; ənd] [keɪ'en] .

**Melt this in a saucepan and add salt , mace and cayenne .**

熔化 这 在 一个 平底锅 和 添加 盐 , 锤 和 辣椒 .

将它放入平底锅中融化，加入盐、肉豆蔻和辣椒粉。

[stɜː(r)]['dʒentli][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , [ʌn'tɪl] [smuːð] .

**Stir gently a few minutes , until smooth .**

搅拌 轻轻地 一个 很少 分钟 , 直到 光滑的 .

轻轻搅拌几分钟，直至顺滑。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] ['sləʊli] [fɔː(r)] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv] [kriːm] .

**Then add slowly four tablespoonfuls of cream .**

然后 添加 缓慢地 四 汤匙 的 奶油 .

然后慢慢加入四汤匙奶油。

[streɪn] [tuː] ['dʌz(ə)n]['ɔɪstə(r)z][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['lɪkə(r)] ['veri] ['sləʊli] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] .

**Strain two dozen oysters and add the liquor very slowly , stirring all the time .**

拉紧 二 打 牡蛎 和 添加 这 酒 非常 缓慢地 , 搅拌 全部 这 时间 .

将两打牡蛎沥干水分，然后慢慢加入汁液，同时不停搅拌。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [ʌp] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ɔɪstə(r)z] , [kʊk] [θriː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [fɪl] [ðə; ði] [pɑː'teɪ] [ʃelz] .

**When it boils up , put in the oysters , cook three minutes and fill the paté shells .**

什么时候 它 沸腾 向上 , 放 在 这 牡蛎 , 厨师 三 分钟 和 充满 这 肉酱 贝壳 .

水开后，放入牡蛎，煮三分钟，然后填入牡蛎壳中。

[sɜːv] ['veri] [hɒt] .

**Serve very hot .**

服务 非常 热的 .

趁热食用。

['skæləpt; 'skɒləpt][klæmz]

**Scalloped Clams**

扇贝状的 蛤蜊

扇贝蛤蜊

[wɒʃ] [kliːn] [wʌn] ['hʌndrəd] [klæmz] .

**Wash clean one hundred clams .**

洗 干净的 一 百 蛤蜊 .

清洗一百个蛤蜊。

[juːz] [sɒft] [pɑːt] [həʊl] [ænd; ənd][ðə; ði] [tʌf] [pɑːt] [tʃɒpt] [faɪn] .

**Use soft part whole and the tough part chopped fine .**

使用 柔软的 部分 所有的 和 这 艰难的 部分 切碎 美好的 .

软的部分要整块使用，硬的部分要切碎。

[pʊt][ə; eɪ]['leɪə(r)][ɒn][ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

**Put a layer on the bottom of a buttered baking dish .**

放 一个 层 在 这 底部 的 一个 涂黄油的 烘烤 盘子 .

在涂抹了黄油的烤盘底部铺上一层。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] ,

**Season with salt , pepper ,**

季节 和 盐 , 胡椒 ,

用盐和胡椒调味。

[keɪ'en] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [meɪs] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)] ['plenti] [ɒv; əv] [steɪl] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['kwɒntəti] [ɒv; əv]['bɪts][ɒv; əv]['bʌtə(r)] .

**cayenne and a little mace and sprinkle over plenty of stale bread crumbs and a quantity of bits of butter .**

辣椒 和 一个 小的 锤 和 撒 超过 很多 的 陈旧 面包 面包屑 和 一个 数量 的 比特 的 黄油 .

加入辣椒粉和少许肉豆蔻，再撒上大量陈面包屑和一些黄油块。

[rɪ'piːt] [ðə; ði] ['leɪəz] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] [fʊl] .

**Repeat the layers until the dish is full .**

重复 这 层 直到 这 盘子 是 满的 .

重复上述步骤，直到盘子装满为止。

[pʊt] ['plenti] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɒn][tɒp][ænd; ənd][pɔː(r)][ɪn][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][ðə; ði]['wɔːtə(r)][frɒm; frəm][ðə; ði]
**Put plenty of butter on top and pour in a cup of the water from the**
放 很多 的 黄油 在 顶部 和 倒 在 一个 杯子 的 这 水 从 这
[klæmz] .
**clams .**
蛤蜊 .

在上面放上大量的黄油，再倒入一杯煮蛤蜊的水。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][wʌn]['aʊə(r)] , [ænd; ənd] [wen] [hɑːf] [dʌn] [pɔː(r)][ɪn][ə; eɪ]['tʌmblə(r)]
**Bake in a moderate oven one hour , and when half done pour in a tumbler**
烤 在 一个 缓和 烤箱 一 小时 , 和 什么时候 一半 完毕 倒 在 一个 不倒翁
[ɒv; əv] ['ʃeri] .
**of sherry .**
的 雪利酒 .

用中等温度的烤箱烘烤一小时，烤到一半时倒入一杯雪利酒。

[ʃrɪmp] [ɔː(r)]['ɔɪstə(r)] ['kʌri]
**Shrimp or Oyster Curry**
虾 或者 牡蛎 咖喱

虾或牡蛎咖喱

[melt] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ˌaɪ 'tiː][fɔː(r)] [jʌŋ] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][ə; eɪ][kləʊv]
**Melt four ounces of butter and fry in it four young onions and a clove**
熔化 四 盎司 的 黄油 和 炒 在 它 四 年轻的 洋葱 和 一个 丁香
[ɒv; əv]['gɑːlɪk] [tʃɒpt] .
**of garlic chopped .**
的 蒜 切碎 .

融化四盎司黄油，放入切碎的四个小洋葱和一瓣蒜，用黄油煎炒。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [tuː] [laɪmz] .
**Add the juice of two limes .**
添加 这 汁 的 二 青柠 .

加入两个青柠的汁。

[stɜː(r)]['ɪntuː] [ðɪs] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kɔːn] [stɑːtʃ] ,
**Stir into this one teaspoonful of corn starch ,**
搅拌 进入 这 一 一茶匙 的 玉米 淀粉 ,

加入一茶匙玉米淀粉，搅拌均匀。

[tuː] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [kriːm] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)]
**two tablespoonfuls of curry powder and half a cup of cream with salt , pepper**
二 汤匙 的 咖喱 粉末 和 一半 一个 杯子 的 奶油 和 盐 , 胡椒
[ænd; ənd] [keɪ'en] .
**and cayenne .**
和 辣椒 .

两汤匙咖喱粉，半杯奶油，加盐、胡椒粉和辣椒粉。

[stɜː(r)] [ðɪs] ['ræpɪdli]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][ʌn'tɪl] ['veri] [θɪk] .
**Stir this rapidly over the fire until very thick .**
搅拌 这 快速 超过 这 火 直到 非常 厚的 .

快速搅拌，直到汤汁变得非常浓稠。

[θɪn] [wɪð] [mɪlk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði]['prɒpə(r)] [kən'sɪstənsi] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [kʌp][ɒv; əv]
**Thin with milk until it is the proper consistency , then add a large cup of**
薄的 和 牛奶 直到 它 是 这 恰当的 一致性 , 然后 添加 一个 大的 杯子 的
[pɪkt] [ʃrɪmps] ,
**picked shrimps ,**
挑选 虾 ,

用牛奶稀释至合适的稠度，然后加入一大杯腌制好的虾仁。

[ænd; ənd][æz; əz] ['meni] ['ɔɪstə(r)z] .
**and as many oysters .**
和 作为 许多 牡蛎 .

还有同样多的牡蛎。

---

[kʊk] [tuː] ['mɪnɪts] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] .
**Cook two minutes after it boils .**
厨师 二 分钟 后 它 沸腾 .

水开后再煮两分钟。

---

[ʃrɪmps] [ə; eɪ][lɑː][ˌbɔː.də.leɪz 'sɔːs]
**Shrimps a la Bordelaise**
虾 一个 拉 波尔多

波尔多风味虾

---

[pleɪs] [tuː] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv]['flaʊə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd]
**Place two tablespoonfuls of butter and one of flour in a saucepan and**
地方 二 汤匙 的 黄油 和 一 的 面粉 在 一个 平底锅 和
[braʊn] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] .
**brown over the fire .**
棕色的 超过 这 火 .

在平底锅中放入两汤匙黄油和一汤匙面粉，用火煎至棕色。

---

[stɜː(r)]['ɪntuː] [ðɪs] [wʌn][kʌp][ɒv; əv] [stɒk] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv] ['faɪnli]
**Stir into this one cup of stock , and add two tablespoonfuls of finely**
搅拌 进入 这 一 杯子 的 库存 , 和 添加 二 汤匙 的 精细地
[tʃɒpt] [rɔː] [hæm] ,
**chopped raw ham ,**
切碎 生的 火腿 ,

将一杯高汤倒入锅中，加入两汤匙切碎的生火腿。

---

[ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] ['ʌnjən] , [wʌn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] .
**a slice of onion , one tablespoonful of chopped parsley .**
一个 片 的 洋葱 , 一 一汤匙 的 切碎 香菜 .

一片洋葱，一汤匙切碎的欧芹。

---

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ten] [ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
**Simmer for ten or fifteen minutes .**
煨 为了 十 或者 十五 分钟 .

小火慢炖十分钟或十五分钟。

---

[streɪn] [ðə; ði] [seɪm] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [ʃrɪmps] .
**Strain the same and add to it a cup of shrimps .**
拉紧 这 相同的 和 添加 到 它 一个 杯子 的 虾 .

将滤出的汁液沥干，加入一杯虾仁。

---

['sɪmə(r)] [ə'gen] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][tə'mɑːtəʊ]
**Simmer again for a few moments and add a teaspoonful of tomato**
煨 再次 为了 一个 很少 时刻 和 添加 一个 一茶匙 的 番茄
[ɔː(r)] ['mʌʃrʊm] ['kætsəp; 'kætsʌp] .
**or mushroom catsup .**
或者 蘑菇 番茄酱 .

再炖一会儿，然后加入一茶匙番茄酱或蘑菇酱。

---

['siːz(ə)n] [wɪð] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪn][tæm'bɑːl] [keɪsɪz] .
**Season with , salt and pepper , and serve in timbale cases .**
季节 和 , 盐 和 胡椒 , 和 服务 在 定音鼓 案例 .

用盐和胡椒粉调味，然后盛入锡纸盒中。

---

[ʃrɪmps] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ]
**Shrimps with Tomato**
虾 和 番茄

番茄虾

[stjuː] [hɑːf] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [lɑːdʒ] [tə'mɑːtəʊz] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['æntʃəvi] [sɔːs] , [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
**Stew half a dozen large tomatoes with a tablespoonful of anchovy sauce , a piece of butter ,**
炖 一半 一个 打 大的 西红柿 和 一个 一汤匙 的 凤尾鱼 酱 ， 一个 片 的 黄油 ，

将六个大番茄与一汤匙凤尾鱼酱、一小块黄油一起炖煮。

[sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [keɪ'en] .
**salt , pepper and cayenne .**
盐 ， 胡椒 和 辣椒 .

盐、胡椒粉和辣椒粉。

[pʊt] [ðɪs] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['veri] [smuːð] .
**Put this through a sieve until it is very smooth .**
放 这 通过 一个 筛 直到 它 是 非常 光滑的 .

将它过筛，直到变得非常细腻。

[fɪl] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] [pɪkt] [ʃrɪmps] , [pɔː(r)] [ðə; ði] [tə'mɑːtəʊ] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] ,
**Fill a baking dish with picked shrimps , pour the tomato over them ,**
充满 一个 烘烤 盘子 和 挑选 虾 ， 倒 这 番茄 超过 他们 ，

将腌好的虾仁放入烤盘中，淋上番茄酱汁。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] ['bɪts] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
**sprinkle with bread crumbs and bits of butter , and bake until brown .**
撒 和 面包 面包屑 和 比特 的 黄油 ， 和 烤 直到 棕色的 .

撒上面包屑和黄油块，烤至棕色。

['səʊteɪ] [ɒv; əv] [ʃrɪmps]
**Saute of Shrimps**
炒 的 虾

虾仁炒菜

[melt] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['stjuːpæn] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [keɪ'en] .
**Melt a piece of butter in a stewpan with a little flour , salt and cayenne .**
熔化 一个 片 的 黄油 在 一个 炖锅 和 一个 小的 面粉 ， 盐 和 辣椒 .

在炖锅里融化一小块黄油，加入少许面粉、盐和辣椒粉。

[dʒʌst] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [tɜːnz] [dɑːk] , [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] , [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [pɪkt] [ʃrɪmps] ,
**Just as it turns dark , put in a glass of white wine , a pound of picked shrimps ,**
只是 作为 它 转弯 黑暗的 ， 放 在 一个 玻璃 的 白色的 葡萄酒 ， 一个 磅 的 挑选 虾 ，

天色渐暗时，倒入一杯白葡萄酒和一磅腌虾。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['lemən] [dʒuːs] , [ænd; ənd] [ɪf] [laɪkt] , [ə; eɪ] [bɪt] [ɒv; əv] ['æntʃəvi] [sɔːs] .
**a little lemon juice , and if liked , a bit of anchovy sauce .**
一个 小的 柠檬 汁 ， 和 如果 喜欢 ， 一个 少量 的 凤尾鱼 酱 .

加一点柠檬汁，如果喜欢的话，还可以加一点凤尾鱼酱。

[teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] .
**Take from the fire and stir in the well - beaten yolks of two eggs .**
拿 从 这 火 和 搅拌 在 这 出色地 - 被打败 蛋黄 的 二 鸡蛋 .

从火上移开，拌入两个打散的蛋黄。

[pɔː(r)] ['ɪntuː] [kʌp] - [ʃeɪpt] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [fraɪd] [bred] , [ænd; ənd] [sɜːv] ['veri] [hɒt] .
**Pour into cup - shaped pieces of fried bread , and serve very hot .**
倒 进入 杯子 - 形状 件 的 油煎 面包 ， 和 服务 非常 热的 .

将馅料倒入杯状的炸面包块中，趁热食用。

[kræb][ə; eɪ][lɑː] ['kriːəʊl]
**Crab a la Creole**
螃蟹 一个 拉 克里奥尔语

克里奥尔风味螃蟹

[fraɪ][ɪn][fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [fɔː(r)] [jʌŋ] ['ʌnjənz] , [wʌn] [kləʊv] [ɒv; əv]['gɑːlɪk][ænd; ənd] [tuː] [griːn] ['pepəz] ,
**Fry in four ounces of butter , four young onions , one clove of garlic and two green peppers ,**
炒 在 四 盎司 的 黄油 , 四 年轻的 洋葱 , 一 丁香 的 蒜 和 二 绿色的 辣椒 ,

用四盎司黄油、四个嫩洋葱、一瓣大蒜和两个青椒翻炒，

[ɔːl] [tʃɒpt] [faɪn] .
**all chopped fine .**
全部 切碎 美好的 .

全部切碎。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [sɒft] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][tə'mɑːtəʊ] [kʌt] [ʌp] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [keɪ'en] .
**Cook until soft and add one tomato cut up , salt , pepper and cayenne .**
厨师 直到 柔软的 和 添加 一 番茄 切 向上 , 盐 , 胡椒 和 辣椒 .

煮至软烂，加入切碎的番茄、盐、胡椒粉和辣椒粉。

[stjuː] [ʌn'tɪl] [smuːð] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kriːm] [ɔː(r)] [rɪtʃ] [mɪlk] ,
**Stew until smooth , and add one teaspoonful of flour , a little cream or rich milk ,**
炖 直到 光滑的 , 和 添加 一 一茶匙 的 面粉 , 一个 小的 奶油 或者 富有的 牛奶 ,

炖至顺滑，加入一茶匙面粉、少许奶油或浓牛奶。

[ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [pɪkt] [frɒm; frəm] [tuː] [kræbz] .
**and the meat picked from two crabs .**
和 这 肉 挑选 从 二 螃蟹 .

以及从两只螃蟹身上剔下来的蟹肉。

[bɔɪl] [ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['bʌtəd] [təʊst] .
**Boil a few moments and serve with buttered toast .**
熬 一个 很少 时刻 和 服务 和 涂黄油的 吐司 .

煮沸片刻，配上涂抹黄油的吐司即可食用。

[səʊl] [ə; eɪ][lɑː] [ˌnɔːr'mɑːndi]
**Sole a la Normandie**
唯一 一个 拉 诺曼底

诺曼底风味鳎鱼

[teɪk] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [səʊl] ( [wʌn] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ][rəʊ] ) .
**Take a large sole ( one without a roe ) .**
拿 一个 大的 唯一 ( 一 没有 一个 鱼子 ) .

取一条大鳎鱼（没有鱼卵的那种）。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [bæk] [skɪn] [ænd; ənd] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] ['veri] ['keəfəli] [kʌt] [aʊt] [ðə; ði][saɪd] [fɪnz] ,
**Remove the back skin and with a sharp knife very carefully cut out the side fins ,**
消除 这 后退 皮肤 和 和 一个 锋利的 刀 非常 小心 切 出去 这 边 鳍 ,

去除背部皮肤，然后用锋利的刀非常小心地切掉侧鳍。

[leɪ] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [sɜːvd] ,
**lay it on the dish in which it is to be served ,**
躺 它 在 这 盘子 在 哪个 它 是 到 是 服务 ,

把它放在要盛放的盘子里。

[wʌn] [ðæt] [meɪ] [biː; bi] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .
**one that may be placed in the oven .**
一 那 可能 是 放置 在 这 烤箱 .

可以放入烤箱的那种。

---

[brʌʃ] [ðə; ði] [fɪʃ] [wɪð] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
**Brush the fish with melted butter .**
刷子 这 鱼 和 融化 黄油 .

在鱼身上刷上融化的黄油。

---

[ɪn'sɜːt] [ɪn][ðə; ði] [fleʃ] [ɒv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] [sʌm; səm] [smɔːl] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['trʌfl] .
**Insert in the flesh of the fish some small slices of truffle .**
插入 在 这 肉 的 这 鱼 一些 小的 切片 的 松露 .

在鱼肉中塞入几小片松露。

---

['sprɪŋk(ə)l][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [sɔːlt] , [waɪt] ['pepə(r)] ,
**Sprinkle it with salt , white pepper ,**
撒 它 和 盐 , 白色的 胡椒 ,

撒上盐和白胡椒粉。

---

[ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [meɪs] [ænd; ənd] [dʌst] [ˌaɪ 'tiː][ɔːl]['əʊvə(r)] [wɪð] [faɪn] [krʌmz] .
**a very little mace and dust it all over with fine crumbs .**
一个 非常 小的 锤 和 灰尘 它 全部 超过 和 美好的 面包屑 .

撒上少许肉豆蔻皮，再撒上一层细面包屑。

---

[pɔː(r)] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['tʌmblə(r)][ɒv; əv] [gʊd] [waɪt] [waɪn] .
**Pour around it a tumbler of good white wine .**
倒 大约 它 一个 不倒翁 的 好的 白色的 葡萄酒 .

在它周围倒上一杯优质白葡萄酒。

---

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] ['nɪəli] [dʌn] , ['twenti] ['mɪnɪts] [ɔː(r)][lɒŋgə(r)] ,
**Place in a moderate oven and cook until nearly done , twenty minutes or longer ,**
地方 在 一个 缓和 烤箱 和 厨师 直到 几乎 完毕 , 二十 分钟 或者 更长 ,

放入中等温度的烤箱，烤至快熟，大约二十分钟或更久。

---

[ɪf] [ðə; ði] [fɪʃ] [biː; bi] [lɑːdʒ] .
**if the fish be large .**
如果 这 鱼 是 大的 .

如果鱼很大的话。

---

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ænd; ənd] [pʊt] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [edʒ] [ɒv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] [ə; eɪ] [rəʊ] [ɒv; əv] ['kruːtɔnz] ,
**Take it out and put around the edge of the dish a row of croutons ,**
拿 它 出去 和 放 大约 这 边缘 的 这 盘子 一个 排 的 烤面包丁 ,

取出烤盘，在盘子边缘摆上一圈烤面包丁。

---

['brʌʃɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][æn; ən] [eg] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm][əd'hɪə(r)][tuː; tə][ðə; ði] [dɪʃ] .
**brushing them with the white of an egg to make them adhere to the dish .**
刷牙 他们 和 这 白色的 的 一个 蛋 到 制作 他们 粘着 到 这 盘子 .

在它们上面刷一层蛋清，使它们能粘附在盘子上。

---

[ðen] ['skætə(r)]['əʊvə(r)][ænd; ənd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [fɪʃ] , [ə; eɪ] [smɔːl] [kæn; kən] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz] , [slaɪst] ,
**Then scatter over and around the fish , a small can of mushrooms , sliced ,**
然后 分散 超过 和 大约 这 鱼 , 一个 小的 能 的 蘑菇 , 切片 ,

然后将一小罐切片蘑菇撒在鱼的周围，

[ˈɔɪstə(r)z] , [mˈʌsəlz] , [pɪkt] [ʃrɪmps] [ænd; ənd][sʌm; səm] [kəˈnel] .
**oysters , mussels , picked shrimps and some quenelles .**
牡蛎 , 贻贝 , 挑选 虾 和 一些 鱼丸 .

牡蛎、贻贝、腌虾和一些鱼丸。

---

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][mɔː(r)] [ˈmeltɪd] [ˈbʌtə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [mɔː(r)] [krʌmz] ,
**Add a little more melted butter and a few more crumbs ,**
添加 一个 小的 更多的 融化 黄油 和 一个 很少 更多的 面包屑 ,

再加入少许融化的黄油和一些面包屑。

---

[ˌeɪ diː ˈdiː][mɔː(r)] [waɪt] [waɪn] [ænd; ənd] [pʊt] [bæk] [ɪn][ðə; ði][ˈʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)][faɪv] [ˈmɪnɪts] .
**add more white wine and put back in the oven for five minutes .**
添加 更多的 白色的 葡萄酒 和 放 后退 在 这 烤箱 为了 五 分钟 .

加入更多白葡萄酒，然后放回烤箱烤五分钟。

---

[ˈfɪlɪt] [ɒv; əv] [səʊl] [ə; eɪ] [lɑː][bəʊˈhiːmiən]
**Filet of Sole a la Bohemian**
菲力牛排 的 唯一 一个 拉 波西米亚

波西米亚风味鳎鱼柳

---

[kʌt] [ə; eɪ] [səʊl] [ɔː(r)][ˈflaʊndə(r)][ˈɪntuː][fɔː(r)] [ fiˈlei ] .
**Cut a sole or flounder into four filets .**
切 一个 唯一 或者 比目鱼 进入 四 鱼片 .

将鳎鱼或比目鱼切成四片鱼柳。

---

[rəʊl] [iːtʃ] [wʌn] [ʌp] , [ˈstʌfɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ][ˈmɪkstʃə(r)][ɒv; əv][sæl] [ˈpiːkənt] [sɔːs] .
**Roll each one up , stuffing with a mixture of sal piquant sauce .**
卷 每个 一 向上 , 馅 和 一个 混合物 的 盐 辛辣的 酱 .

将每个面团卷起来，里面塞满咸香的酱汁。

---

[rəʊl] [əˈraʊnd] [iːtʃ] [ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs][ɒv; əv] [pɔːk] [ænd; ənd][ˈfɑːs(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ][ˈskjuːə(r)] .
**Roll around each a thin slice of pork and fasten with a skewer .**
卷 大约 每个 一个 薄的 片 的 猪肉 和 系 和 一个 烤肉串 .

将薄薄的猪肉片卷在每个馅料上，然后用竹签固定。

---

[stænd][ɒn] [end] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈbeɪkɪŋ] [pæn] [ænd; ənd] [pʊt] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ]
**Stand on end in a baking pan and put a small piece of butter and a**
站立 在 结尾 在 一个 烘烤 平底锅 和 放 一个 小的 片 的 黄油 和 一个

[slaɪs] [ɒv; əv] [ˈlemən] [ɒn] [iːtʃ] [ænd; ənd] [beɪk] [ʌnˈtɪl] [dʌn] .
**slice of lemon on each and bake until done .**
片 的 柠檬 在 每个 和 烤 直到 完毕 .

将番茄竖立在烤盘中，每个番茄上放一小块黄油和一片柠檬，烤至熟透。

---

[fraɪ] [təˈgeðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] [ˈmɪnɪts] , [tʃɒpt] [ˈeʃəlɒt] , [ˈpɑːsli] , [ʃɛvrɪl] , [hɜːbs] , [ˈbʌtə(r)] ,
**Fry together for five minutes , chopped eschalots , parsley , chevril , herbs , butter ,**
炒 一起 为了 五 分钟 , 切碎 小葱 , 香菜 , 雪佛兰 , 草药 , 黄油 ,

[sɔːlt] [ænd; ənd] [keɪˈen] .
**salt and cayenne .**
盐 和 辣椒 .

将切碎的红葱头、欧芹、细香葱、香草、黄油、盐和辣椒一起翻炒五分钟。

---

[teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈfaɪə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [laɪm] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ˈæntʃəvi] [sɔːs] .
**Take from the fire and stir in a little lime juice and anchovy sauce .**
拿 从 这 火 和 搅拌 在 一个 小的 酸橙 汁 和 凤尾鱼 酱 .

从火上移开，拌入少许青柠汁和凤尾鱼酱。

---

[beɪkt] [səʊl]
**Baked Sole**
烘焙 唯一

烤鳎鱼

[skɪn] [ðə; ði] [slæk] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd] [leɪ] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] .

**Skin the slack side of the fish and lay in a baking pan .**

皮肤 这 松弛 边 的 这 鱼 和 躺 在 一个 烘烤 平底锅 .

将鱼皮剥去，放在烤盘里。

---

[brʌʃ] [wɪð] ['biːt(ə)n] [eg] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] [sʌm; səm] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .

**Brush with beaten egg , sprinkle with bread crumbs and pour over them some melted butter .**

刷子 和 被打败 蛋 , 撒 和 面包 面包屑 和 倒 超过 他们 一些 融化 黄油 .

刷上打散的鸡蛋液，撒上面包屑，再淋上一些融化的黄油。

---

['kʌvə(r)] [ðə; ði] [fɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [pɔːk] [ɔː(r)] ['beɪkən] .

**Cover the fish with a layer of thin slices of pork or bacon .**

覆盖 这 鱼 和 一个 层 的 薄的 切片 的 猪肉 或者 熏肉 .

在鱼身上铺上一层薄薄的猪肉片或培根片。

---

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] .

**Add one - half pint of water and bake half an hour .**

添加 一 - 一半 品脱 的 水 和 烤 一半 一个 小时 .

加入半品脱水，烘烤半小时。

---

[tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] [sɔːs] , [teɪk] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] [pæn] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [sɔːlt] ,

**To make the sauce , take the liquor from the baking pan , add to it salt ,**

到 制作 这 酱 , 拿 这 酒 从 这 烘烤 平底锅 , 添加 到 它 盐 ,

制作酱汁时，将烤盘中的汁水倒出，加入盐，

---

['pepə(r)] , [keɪ'en] , [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [wʌn] [laɪm] , [ə; eɪ] [waɪn] [glɑːs] [ɒv; əv] ['ʃeri] ,

**pepper , cayenne , the juice of one lime , a wine glass of sherry ,**

胡椒 , 辣椒 , 这 汁 的 一 酸橙 , 一个 葡萄酒 玻璃 的 雪利酒 ,

胡椒粉、辣椒粉、一个青柠的汁、一杯雪利酒

---

[ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊm] [ɔː(r)] ['wɔːlnʌt] ['kætsəp; 'kætsʌp] ,

**a tablespoonful of mushroom or walnut catsup ,**

一个 一汤匙 的 蘑菇 或者 核桃 番茄酱 ,

一汤匙蘑菇番茄酱或核桃番茄酱，

---

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ðə; ði] [saɪz] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] [rʌbd] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] .

**and a piece of butter the size of an egg with a little flour rubbed into it .**

和 一个 片 的 黄油 这 尺寸 的 一个 蛋 和 一个 小的 面粉 摩擦 进入 它 .

还有一块鸡蛋大小的黄油，上面抹了一点面粉。

---

[ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [bɔɪl] [wʌns] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [fɪʃ] .

**Allow it to boil once and pour over the fish .**

允许 它 到 熬 一次 和 倒 超过 这 鱼 .

将汤汁煮沸一次，然后浇在鱼上。

---

[ 'flaundə ] [ə; eɪ] [lɑː] -

**Flounders a la Magouze**

比目鱼 一个 拉 -

马古兹式比目鱼

---

[pleɪs] ['sevrəl] [fɪʃ] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] [wɪð] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] ,

**Place several fish into a baking pan with a glass of white wine ,**

地方 一些 鱼 进入 一个 烘烤 平底锅 和 一个 玻璃 的 白色的 葡萄酒 ,

将几条鱼放入烤盘中，加入一杯白葡萄酒。

[sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ænd; ənd][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
**salt , pepper , and an ounce of butter .**
盐 , 胡椒 , 和 一个 盎司 的 黄油 .

盐、胡椒粉和一盎司黄油。

---

[waɪl] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['kʊkɪŋ] [breɪk] [θriː] [egz] ['ɪntuː][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm] ,
**While they are cooking break three eggs into half a pint of cream ,**
尽管 他们 是 烹饪 休息 三 鸡蛋 进入 一半 一个 品脱 的 奶油 ,

在他们烹饪的同时，将三个鸡蛋打入半品脱奶油中。

---

[ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [lait] .
**and beat until it is light .**
和 打 直到 它 是 光 .

搅拌至蓬松。

---

[wen] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [dʌn] [rɪ'muːv] [ðem; ðəm][frɒm; frəm][ðə; ði][pæn][ænd; ənd][stɜː(r)][ðə; ði] [egz]
**When the fish is done remove them from the pan and stir the eggs**
什么时候 这 鱼 是 完毕 消除 他们 从 这 平底锅 和 搅拌 这 鸡蛋
[ænd; ənd] [kriːm] ['ɪntuː][ðə; ði]['greɪvi] .
**and cream into the gravy .**
和 奶油 进入 这 肉汁 .

鱼煮熟后，将其从锅中取出，然后将鸡蛋和奶油拌入肉汁中。

---

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [fɪʃ] , ['sɜːvɪŋ] [æt; ət][wʌns] .
**Simmer for two minutes , and pour over the fish , serving at once .**
煨 为了 二 分钟 , 和 倒 超过 这 鱼 , 服务 在 一次 .

小火煮两分钟，然后浇在鱼上，立即食用。

---

['sæmən] [ə; eɪ][lɑː] ['melvɪl]
**Salmon a la Melville**
三文鱼 一个 拉 梅尔维尔

梅尔维尔式鲑鱼

---

[pʊt]['slaɪsɪz][ɒv; əv]['sæmən]['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [waɪt] [waɪn][ænd; ənd]['wɔːtə(r)] .
**Put slices of salmon into a baking pan with a little white wine and water .**
放 切片 的 三文鱼 进入 一个 烘烤 平底锅 和 一个 小的 白色的 葡萄酒 和 水 .

将三文鱼片放入烤盘中，加入少许白葡萄酒和水。

---

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['bɪts][ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
**Sprinkle with salt and bits of butter .**
撒 和 盐 和 比特 的 黄油 .

撒上盐和几块黄油。

---

[pleɪs] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
**Place in the oven and bake for fifteen minutes .**
地方 在 这 烤箱 和 烤 为了 十五 分钟 .

放入烤箱烘烤十五分钟。

---

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [sɔːs] , [blɑːntʃ] [sʌm; səm] ['veri] ['faɪnli] [tʃɒpt] [jʌŋ] ['ʌnjənz] .
**For a sauce , blanch some very finely chopped young onions .**
为了 一个 酱 , 焯水 一些 非常 精细地 切碎 年轻的 洋葱 .

制作酱汁时，将一些切碎的嫩洋葱焯水。

---

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ][waɪn] [glɑːs] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] , [sɔːlt] ,
**Put them in a saucepan with a wine glass of white wine , salt ,**
放 他们 在 一个 平底锅 和 一个 葡萄酒 玻璃 的 白色的 葡萄酒 , 盐 ,

将它们放入平底锅中，加入一杯白葡萄酒和盐。

---

[keɪ'en] , [ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [pɪkt] [ʃrɪmps] , [ə; eɪ]['lemən] [kʌt] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,
**cayenne , a cup of picked shrimps , a lemon cut in thin slices ,**
辣椒 , 一个 杯子 的 挑选 虾 , 一个 柠檬 切 在 薄的 切片 ,

辣椒粉、一杯腌虾仁、切成薄片的柠檬

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] .
**and a tablespoonful of Worcestershire sauce .**
和 一个 一汤匙 的 伍斯特郡 酱 .

再加一汤匙伍斯特沙司。

---

[ðen] [,eɪ diː 'diː][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt] , [rəʊld] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l]
**Then add a piece of butter the size of a walnut , rolled in a very little**
然后 添加 一个 片 的 黄油 这 尺寸 的 一个 核桃 , 滚动 在 一个 非常 小的
['flaʊə(r)] .
**flour .**
面粉 .

然后加入一块核桃大小的黄油，裹上少许面粉。

---

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] .
**Remove from the fire and stir in the yolks of two eggs .**
消除 从 这 火 和 搅拌 在 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 .

从火上移开，拌入两个鸡蛋的蛋黄。

---

[pɔː(r)][ðə; ði] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd] [sɜːv] .
**Pour the sauce over the fish and serve .**
倒 这 酱 超过 这 鱼 和 服务 .

将酱汁淋在鱼上即可食用。

---

[stjuːd] ['hædək]
**Stewed Haddock**
炖 黑线鳕

炖黑线鳕

---

[leɪ] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [fɪʃ] [ɪn][ə; eɪ][pæn] [wɪð] [ðə; ði][skɪn][saɪd][ʌp] .
**Lay pieces of fish in a pan with the skin side up .**
莱 件 的 鱼 在 一个 平底锅 和 这 皮肤 边 向上 .

将鱼块放入平底锅中，鱼皮朝上。

---

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd] [keɪ'en] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] ['taɪtli] ,
**Sprinkle with salt and cayenne , and cover tightly ,**
撒 和 盐 和 辣椒 , 和 覆盖 紧紧 ,

撒上盐和辣椒粉，盖紧。

---

[ə'laʊɪŋ] [ðə; ði] [fɪʃ] [tuː; tə] [stjuː] [ɪn][ɪts][dʒuːs][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
**allowing the fish to stew in its juice for twenty minutes .**
允许 这 鱼 到 炖 在 它是 汁 为了 二十 分钟 .

让鱼在自身的汁液中炖煮二十分钟。

---

[ðen] [,eɪ diː 'diː][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [rəʊld] [ɪn]['flaʊə(r)] ,
**Then add a quarter of a pound of butter rolled in flour ,**
然后 添加 一个 四分之一 的 一个 磅 的 黄油 滚动 在 面粉 ,

然后加入四分之一磅裹上面粉的黄油，

---

[ænd; ənd][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [waɪn] .
**and a quarter of a glass of wine .**
和 一个 四分之一 的 一个 玻璃 的 葡萄酒 .

还有四分之一杯葡萄酒。

---

[stɜː(r)][ðə; ði]['lɪkə(r)][ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] , [wen] [,aɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [tuː; tə]
**Stir the liquor and simmer for a few moments , when it is ready to**
搅拌 这 酒 和 煨 为了 一个 很少 时刻 , 什么时候 它 是 准备好 到
[sɜːv] .
**serve .**
服务 .

搅拌一下酒，再小火煮一会儿，即可饮用。

[nəʊ]['wɔ:tə(r)][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ju:st] .

**No water should be used .**

不 水 应该 是 用过的 .

禁止使用水。

- [ə; eɪ][lɑ:] -

**Bacalas a la Viscaina**

- 一个 拉 -

维斯卡伊纳鳕鱼

[səʊk] [hɑ:f][ə; eɪ][sɔ:lt] ['kɒdfɪʃ] ['əʊvə(r)] [naɪt] .

**Soak half a salt codfish over night .**

浸泡 一半 一个 盐 鳕鱼 超过 夜晚 .

将半条咸鳕鱼浸泡过夜。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spən] [wʌn] - [hɑ:f][kʌp][ɒv; əv] ['ɒlɪv] [ɔɪl] , [ænd; ənd] [tu:] [lɑ:dʒ] ['ʌnjənz] [kʌt] [ɪn]['bɪts] .

**Put in a saucepan one - half cup of olive oil , and two large onions cut in bits .**

放 在 一个 平底锅 一 - 一半 杯子 的 橄榄 油 , 和 二 大的 洋葱 切 在 比特 .

在平底锅中放入半杯橄榄油和两个切成块的大洋葱。

[wen] [braʊn] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:] [lɑ:dʒ] [tə'mɑ:təʊz] [kʌt] [ʌp] .

**When browned add two large tomatoes cut up .**

什么时候 棕色 添加 二 大的 西红柿 切 向上 .

煎至金黄后，加入两个切碎的大番茄。

[stju:] ['sləʊli] [ˌfɪf'ti:n] ['mɪnɪts] , ['ædɪŋ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [blæk] ['pepə(r)] .

**Stew slowly fifteen minutes , adding a little black pepper .**

炖 缓慢地 十五 分钟 , 添加 一个 小的 黑色的 胡椒 .

小火慢炖十五分钟，期间加入少许黑胡椒。

[pʊt] [ɪn][ðə; ði] [fɪʃ] [pɪkt] [tu:; tə] ['pi:sɪz] [ænd; ənd] [kʊk] ['sləʊli] [hɑ:f][æn; ən]['aʊə(r)] .

**Put in the fish picked to pieces and cook slowly half an hour .**

放 在 这 鱼 挑选 到 件 和 厨师 缓慢地 一半 一个 小时 .

将剔除杂物的鱼放入锅中，小火慢煮半小时。

[sɜ:v] [ɒn][ə; eɪ]['plætə(r)] , [wɪð] [sʌm; səm] [fraɪd] [həʊl] [gri:n] ['pepəz] [ɒn] [tɒp] .

**Serve on a platter , with some fried whole green peppers on top .**

服务 在 一个 拼盘 , 和 一些 油煎 所有的 绿色的 辣椒 在 顶部 .

盛入盘中，上面放一些炸青椒。

[beɪkt] [sɑ:'di:nz]

**Baked Sardines**

烘焙 沙丁鱼

烤沙丁鱼

[rɪ'mu:v] [ðə; ði] [skɪnz] [frɒm; frəm] [lɑ:dʒ] [bəʊnd] [sɑ:'di:nz] [ænd; ənd] [hi:t] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɒn] [strɪps] [ɒv; əv] [təʊst] .

**Remove the skins from large boned sardines and heat in the oven on strips of toast .**

消除 这 皮肤 从 大的 骨 沙丁鱼 和 热 在 这 烤箱 在 条状物 的 吐司 .

将大块去骨沙丁鱼的鱼皮去掉，放在烤面包片上，放入烤箱加热。

[meɪk] [ə; eɪ] [sɔ:s] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :

**Make a sauce as follows :**

制作 一个 酱 作为 跟随 :

按以下步骤制作酱汁：

[pɔ:(r)][ðə; ði][ɔɪl][frɒm; frəm][ðə; ði] [sɑ:'di:nz] ['ɪntu:][ə; eɪ] ['sɔ:spən] [ænd; ənd] [hi:t] [ˌaɪ 'ti:] [wel] .

**Pour the oil from the sardines into a saucepan and heat it well .**

倒 这 油 从 这 沙丁鱼 进入 一个 平底锅 和 热 它 出色地 .

将沙丁鱼油倒入平底锅中，充分加热。

[ðen] [stɜː(r)][ɪn][æn; ən] [aʊns] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] , ['ædɪŋ] [ə; eɪ] [smɔːl] [kʌp] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] .
**Then stir in an ounce of flour , adding a small cup of hot water .**
然后 搅拌 在 一个 盎司 的 面粉 ， 添加 一个 小的 杯子 的 热的 水 .

然后拌入一盎司面粉，再加入一小杯热水。

['siːz(ə)n] [ðɪs] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [pə'priːkə; 'pæprɪkə] .
**Season this with a teaspoonful of Worcestershire sauce , salt and paprika .**
季节 这 和 一个 一茶匙 的 伍斯特郡 酱 ， 盐 和 辣椒 .

用一茶匙伍斯特沙司、盐和辣椒粉调味。

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] ['mʌstəd] .
**Beat the yolk of an egg with a teaspoonful of vinegar and one of mustard .**
打 这 蛋黄 的 一个 蛋 和 一个 一茶匙 的 醋 和 一 的 芥末 .

将一个蛋黄与一茶匙醋和一茶匙芥末搅拌均匀。

[stɜː(r)] [ðɪs] ['ɪntuː][ðə; ði] [sɔːs] ['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)] .
**Stir this into the sauce after it is removed from the fire .**
搅拌 这 进入 这 酱 后 它 是 已移除 从 这 火 .

将酱汁从火上移开后，将其搅拌进去。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [sɑː'diːnz] [ænd; ənd] [sɜːv] .
**Pour over the sardines and serve .**
倒 超过 这 沙丁鱼 和 服务 .

将酱汁淋在沙丁鱼上即可食用。

[sɑː'diːnz] [wɪð] [tʃiːz]
**Sardines with Cheese**
沙丁鱼 和 奶酪

奶酪沙丁鱼

[dreɪn] [ðə; ði] [sɑː'diːnz] [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm][ɒn] [strɪps] [ɒv; əv] [təʊst] [ɔː(r)] ['krɪspli] [fraɪd] [bred] .
**Drain the sardines and lay them on strips of toast or crisply fried bread .**
流走 这 沙丁鱼 和 躺 他们 在 条状物 的 吐司 或者 清脆地 油煎 面包 .

将沙丁鱼沥干水分，放在烤面包片或酥脆的炸面包上。

['kʌvə(r)] ['θɪkli] [wɪð] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] [lait] [braʊn] [ɪn]['kʌlə(r)] .
**Cover thickly with Parmesan cheese and bake in a hot oven until light brown in color .**
覆盖 浓密 和 帕尔马干酪 奶酪 和 烤 在 一个 热的 烤箱 直到 光 棕色的 在 颜色 .

在表面厚厚地铺上一层帕玛森奶酪，放入高温烤箱烘烤至呈浅棕色。

[rɪ'muːv] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ɔːl] ['plenti] [ɒv; əv]['lemən] [dʒuːs] .
**Remove and sprinkle with chopped parsley and pour over all plenty of lemon juice .**
消除 和 撒 和 切碎 香菜 和 倒 超过 全部 很多 的 柠檬 汁 .

取出后撒上切碎的欧芹，再淋上大量的柠檬汁。

[sɜːv] ['veri] [hɒt] .
**Serve very hot .**
服务 非常 热的 .

趁热食用。

['skæləpt; 'skɒləpt] [fɪʃ] [rəʊ]
**Scalloped Fish Roe**
扇贝状的 鱼 鱼子

扇贝鱼籽

[bɔɪl] [θriː] [lɑːdʒ] [rəʊz] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [wɪð] , [ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['vɪnɪɡə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
**Boil three large roes in water with , a very little vinegar for ten minutes .**
熬 三 大的 鱼子 在 水 和 , 一个 非常 小的 醋 为了 十 分钟 .

将三颗大鱼子放入水中，加入少量醋，煮十分钟。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [plʌndʒ] ['ɪntuː] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] ,
**Remove from the fire and plunge into cold water ,**
消除 从 这 火 和 暴跌 进入 寒冷的 水 ,

从火上移开，浸入冷水中。

[waɪp] [ðə; ði] [rəʊ] [draɪ] [ænd; ənd] [breɪk] ['ɪntuː] ['bɪts] [wɪ'ðaʊt] ['krʌʃɪŋ] .
**wipe the roe dry and break into bits without crushing .**
擦拭 这 鱼子 干燥 和 休息 进入 比特 没有 压碎 .

将鱼卵擦干，掰成小块，但不要压碎。

[hæv; həv] ['redi] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] .
**Have ready the yolks of three hard - boiled eggs .**
有 准备好 这 蛋黄 的 三 难的 - 煮沸 鸡蛋 .

准备好三个煮熟鸡蛋的蛋黄。

[mæʃ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [drɔːn] ['bʌtə(r)] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [tʃɒpt] ['pɑːsli] ,
**Mash them into a cup of drawn butter with salt , pepper , chopped parsley ,**
捣碎 他们 进入 一个 杯子 的 绘制 黄油 和 盐 , 胡椒 , 切碎 香菜 ,

将它们捣碎，放入一杯融化的黄油中，加入盐、胡椒粉和切碎的欧芹。

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['æntʃəvi] [peɪst] , [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [hɑːf] [ə; eɪ] ['lemən] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [kʌp]
**a teaspoonful of anchovy paste , the juice of half a lemon and a cup**
一个 一茶匙 的 凤尾鱼 粘贴 , 这 汁 的 一半 一个 柠檬 和 一个 杯子
[ɒv; əv] [bred] [krʌmz] .
**of bread crumbs .**
的 面包 面包屑 .

一茶匙凤尾鱼酱、半个柠檬的汁和一杯面包屑。

[mɪks] ['veri] ['laɪtli] [wɪð] [ðə; ði] ['brəʊkən] [fɪʃ] [rəʊ] .
**Mix very lightly with the broken fish roe .**
混合 非常 轻轻 和 这 破碎的 鱼 鱼子 .

与碎鱼籽轻轻混合。

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , ['kʌvə(r)] [wɪð] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] ['bɪts] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
**Place in a baking dish , cover with bread crumbs and bits of butter ,**
地方 在 一个 烘烤 盘子 , 覆盖 和 面包 面包屑 和 比特 的 黄油 ,

放入烤盘中，撒上面包屑和黄油块，

[ænd; ənd] [braʊn] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .
**and brown in the oven .**
和 棕色的 在 这 烤箱 .

放入烤箱烤至棕色。

['kedʒəriː]
**Kedgeree**
基杰里饭

基杰里

[bɔɪl] [tuː] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv] [raɪs] [ænd; ənd] [dreɪn] [ˌaɪ 'tiː] [æz; əz] [draɪ] [æz; əz] ['pɒsəb(ə)l] .
**Boil two tablespoonfuls of rice and drain it as dry as possible .**
熬 二 汤匙 的 米 和 流走 它 作为 干燥 作为 可能的 .

煮两汤匙米，然后尽可能沥干水分。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] [kʊkt] [fɪʃ] [ɒv; əv] ['eni] [sɔːt] ['brəʊkən] ['ɪntuː] ['piːsɪz] .
**Have ready a cupful of cooked fish of any sort broken into pieces .**
有 准备好 一个 一杯 的 煮熟 鱼 的 任何 种类 破碎的 进入 件 .

准备一杯切成小块的熟鱼（任何种类的鱼都可以）。

[mɪks][ˌaɪ ˈtiː] [ˈθʌrəli] [wɪð] [ðə; ði][raɪs][ænd; ənd] [hiːt] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ˈfaɪə(r)] ; [ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd][ˈpepə(r)] .

**Mix it thoroughly with the rice and heat over the fire ; season with salt and pepper .**

混合 它 彻底 和 这 米 和 热 超过 这 火 ; 季节 和 盐 和 胡椒 .

将米饭与肉末充分混合，用火加热；用盐和胡椒粉调味。

---

[biːt] [æn; ən] [eg] [ˈlaɪtli] [ænd; ənd][stɜː(r)][ˈɪntuː][ˌaɪ ˈtiː] .

**Beat an egg lightly and stir into it .**

打 一个 蛋 轻轻 和 搅拌 进入 它 .

轻轻打散一个鸡蛋，然后拌入其中。

---

[sɜːv] [æt; ət][wʌns] .

**Serve at once .**

服务 在 一次 .

立即食用。

---

[-]

**Bouillabaise**

马赛鱼汤

马赛鱼汤

---

[ðə; ði] [fɪʃ] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [-] [meɪ] [biː; bi] [ˈeni] [kaɪnd][ɒv; əv][fɜːm] [waɪt] [fɪʃ] ,

**The fish used for bouillabaise may be any kind of firm white fish ,**

这 鱼 用过的 为了 马赛鱼汤 可能 是 任何 种类 的 公司 白色的 鱼 ,

制作马赛鱼汤所用的鱼可以是任何肉质紧实的白鱼。

---

[ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [ˈfɒləʊɪŋ] [ˈresəpi] , [əˈbaʊt] [tuː] [paʊndz] [ɑː(r); ə(r)] [rɪˈkwaɪəd] .

**and for the following recipe , about two pounds are required .**

和 为了 这 下列的 食谱 , 关于 二 磅 是 必需的 .

以下食谱大约需要两磅面粉。

---

[hiːt] [ɪn][ə; eɪ] [suːp] [ˈket(ə)l][fɔː(r)] [ ˈteibl,spuːnful ] [ɒv; əv] [ˈɒlɪv] [ɔɪl][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ˌaɪ ˈtiː] [tuː] [lɑːdʒ] [ˈʌnjənz] [slaɪst] ,

**Heat in a soup kettle four tablespoonfuls of olive oil and fry in it two large onions sliced ,**

热 在 一个 汤 壶 四 汤匙 的 橄榄 油 和 炒 在 它 二 大的 洋葱 切片 ,

在汤锅中加热四汤匙橄榄油，放入切片的两个大洋葱翻炒。

---

[ænd; ənd] [tuː] [kləʊvz] [ɒv; əv][ˈgɑːlɪk] .

**and two cloves of garlic .**

和 二 丁香 的 蒜 .

还有两瓣大蒜。

---

[ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [fɪʃ] [kʌt] [ˈɪntuː][ˈbɪts][ænd; ənd][dʒʌst][ˈkʌvə(r)][ðə; ði][ˈmɪkstʃə(r)] [wɪð] [wɔːm] [ˈwɔːtə(r)] .

**Add the fish cut into bits and just cover the mixture with warm water .**

添加 这 鱼 切 进入 比特 和 只是 覆盖 这 混合物 和 温暖的 水 .

加入切成块的鱼，然后用温水刚好没过食材。

---

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] , [ˈpepə(r)] , [hɑːf][ɒv; əv][ə; eɪ] [beɪ] [liːf] , [tuː] [lɑːdʒ] [təˈmɑːtəʊz] , [piːld] [ænd; ənd] [tʃɒpt] ,

**Then add salt , pepper , half of a bay leaf , two large tomatoes , peeled and chopped ,**

然后 添加 盐 , 胡椒 , 一半 的 一个 湾 叶子 , 二 大的 西红柿 , 去皮 和 切碎 ,

然后加入盐、胡椒粉、半片月桂叶、两个去皮切碎的大番茄，

---

[ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ][ˈlemən][ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] .

**the juice of half a lemon and one cup of white wine .**

这 汁 的 一半 一个 柠檬 和 一 杯子 的 白色的 葡萄酒 .

半个柠檬的汁和一杯白葡萄酒。

[kʊk] ['əʊvə(r)][ə; eɪ][brɪsk]['faɪə(r)] [twelv] ['mɪnɪts] , [ɔː(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði]['lɪkə(r)][ɪz] [rɪ'djuːst] [wʌn] - [θɜːd] .
**Cook over a brisk fire twelve minutes , or until the liquor is reduced one - third .**
厨师 超过 一个 轻快 火 十二 分钟 ， 或者 直到 这 酒 是 减少 一 - 第三 .

用旺火煮十二分钟，或直到汤汁减少三分之一。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['sæfrən] .
**Add one tablespoonful chopped parsley and a pinch of saffron .**
添加 一 一汤匙 切碎 香菜 和 一个 捏 的 藏红花 .

加入一汤匙切碎的欧芹和一小撮藏红花。

[kʊk] [tuː] ['mɪnɪts] .
**Cook two minutes .**
厨师 二 分钟 .

煮两分钟。

[pɔː(r)][ðə; ði] [-] ['əʊvə(r)]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [ frentʃ ] [bred] .
**Pour the bouillabaise over slices of French bread .**
倒 这 马赛鱼汤 超过 切片 的 法语 面包 .

将马赛鱼汤淋在法式面包片上。

['ɒntreɪz]
**ENTREES**
主菜

入口

[ [ˌɪlə'streɪʃ(ə)n] ]
**[ Illustration ]**
[ 插图 ]

[插图]

['swiːtbredz] [wɪð] ['mʌʃrʊmz]
**Sweetbreads with Mushrooms**
甜面包 和 蘑菇

蘑菇烤甜面包

[leɪ] [hɑːf][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] ['swiːtbredz] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [twelv] ['aʊəz] , ['tʃeɪndʒɪŋ] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] ['sevrəl] [taɪmz] .
**Lay half a dozen sweetbreads in cold water for twelve hours , changing the water several times .**
莱 一半 一个 打 甜面包 在 寒冷的 水 为了 十二 小时 ， 变化 这 水 一些 时代 .

将六个小牛胸腺放入冷水中浸泡十二个小时，期间换几次水。

[ðen] [bɔɪl][ðem; ðəm][faɪv] ['mɪnɪts] , [drɒp]['ɪntuː][kəʊld]['wɔːtə(r)] , [rɪ'muːv] [ðə; ði][skɪn][ænd; ənd][lɑːd] [wɪð] [fæt]['beɪkən] .
**Then boil them five minutes , drop into cold water , remove the skin and lard with fat bacon .**
然后 熬 他们 五 分钟 ， 降低 进入 寒冷的 水 ， 消除 这 皮肤 和 猪油 和 胖的 熏肉 .

然后煮五分钟，放入冷水中，去除猪皮和肥肉。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [stɒk] , [tuː] [smɔːl] ['ʌnjənz] [ænd; ənd][wʌn] ['kærət] [tʃɒpt] ,
**Put them in a saucepan with a pint of stock , two small onions and one carrot chopped ,**
放 他们 在 一个 平底锅 和 一个 品脱 的 库存 ， 二 小的 洋葱 和 一 胡萝卜 切碎 ，

将它们放入平底锅中，加入一品脱高汤、两个小洋葱和一根切碎的胡萝卜。

[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [mɪnst] ['pɑːsli] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [keɪ'en] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [meɪs] .
**a teaspoonful of minced parsley , salt , pepper , cayenne , and a little mace .**
一个 一茶匙 的 剁碎 香菜 ， 盐 ， 胡椒 ， 辣椒 ， 和 一个 小的 锤 .

一茶匙切碎的欧芹、盐、胡椒粉、辣椒粉和少许肉豆蔻皮。

[stjuː] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
**Stew until tender .**
炖 直到 投标 .

炖至软烂。

---

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] ['mʌʃrʊm] [sɔːs] , [meɪd] [æz; əz] [f'ɒləʊz] :
**Serve with a mushroom sauce , made as follows :**
服务 和 一个 蘑菇 酱 , 制成 作为 跟随 :

佐以蘑菇酱，蘑菇酱的做法如下：

---

[teɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] ['bɒt(ə)l] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz] [ɔː(r)] [wʌn] ['dʌz(ə)n] [freʃ] ['mʌʃrʊmz] [slaɪst] [ænd; ənd] [bɔɪl]
**Take a small bottle of mushrooms or one dozen fresh mushrooms sliced and boil**
拿 一个 小的 瓶子 的 蘑菇 或者 一 打 新鲜的 蘑菇 切片 和 熬
[ðem; ðəm] [faɪv] ['mɪnɪts] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [laɪm] [dʒuːs] .
**them five minutes in water and lime juice .**
他们 五 分钟 在 水 和 酸橙 汁 .

取一小瓶蘑菇或一打切片的鲜蘑菇，放入加了青柠汁的水中煮五分钟。

---

[dreɪn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [stjuː] [pæn] [wɪð] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
**Drain and place in a stew pan with two ounces of butter ,**
流走 和 地方 在 一个 炖 平底锅 和 二 盎司 的 黄油 ,

沥干水分，放入炖锅中，加入两盎司黄油。

---

[wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [wel] ['siːz(ə)nd] [stɒk] [ɔː(r)] ['greɪvi] .
**one ounce of flour and a pint of well seasoned stock or gravy .**
一 盎司 的 面粉 和 一个 品脱 的 出色地 经验丰富的 库存 或者 肉汁 .

一盎司面粉和一品脱调味好的高汤或肉汁。

---

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [sɔːs] [ɪz] [rɪ'djuːst] [wʌn] - [hɑːf] .
**Cook until the sauce is reduced one - half .**
厨师 直到 这 酱 是 减少 一 - 一半 .

煮至酱汁减少一半。

---

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [hɒt] ['swiːtbredz] .
**Pour over the hot sweetbreads .**
倒 超过 这 热的 甜面包 .

将汁淋在热腾腾的甜面包上。

---

['terəpɪn]
**Terrapin**
龟

龟

---

[bɔɪl] [ðə; ði] ['terəpɪn] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] , [ænd; ənd] [kliːn] ['keəfəli] .
**Boil the terrapin for one hour , and clean carefully .**
熬 这 龟 为了 一 小时 , 和 干净的 小心 .

将龟煮一小时，然后仔细清洗干净。

---

[rʌb] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [peɪst] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [sɪks] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] , [hɑːf] [ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv] [wʌn] [eg]
**Rub into a paste the yolks of six hard - boiled eggs , half the white of one egg**
擦 进入 一个 粘贴 这 蛋黄 的 六 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 一半 这 白色的 的 一 蛋
[tʃɒpt] ,
**chopped ,**
切碎 ,

将六个煮熟的蛋黄和半个鸡蛋的蛋白切碎，揉成糊状。

---

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [θriː] [həʊl] [kləʊvz] , [sɔːlt] ,
**one tablespoonful of butter , one teaspoonful of flour , three whole cloves , salt ,**
一 一汤匙 的 黄油 , 一 一茶匙 的 面粉 , 三 所有的 丁香 , 盐 ,
['pepə(r)] , [keɪ'en] [ænd; ənd] [meɪs] .
**pepper , cayenne and mace .**
胡椒 , 辣椒 和 锤 .

一汤匙黄油，一茶匙面粉，三粒丁香，盐，胡椒粉，辣椒粉和肉豆蔻皮。

[pleɪs] [ðə; ði] ['terəpɪn] ['ɪntuː][ə; eɪ]['stjuːpæn] [wɪð] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] ['ʃeri] [ɔː(r)] [mə'dɪərə] [ænd; ənd]
**Place the terrapin into a stewpan with a glass of sherry or madeira and**
地方 这 龟 进入 一个 炖锅 和 一个 玻璃 的 雪利酒 或者 马德拉岛 和
[ðə; ði] [prɪ'peəd] [peɪst] .
**the prepared paste .**
这 准备 粘贴 .

将龟放入炖锅中，加入一杯雪利酒或马德拉酒和准备好的酱料。

---

[kʊk] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
**Cook slowly for twenty minutes .**
厨师 缓慢地 为了 二十 分钟 .

小火慢煮二十分钟。

---

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] ['glɑːsɪz] [ɒv; əv] ['ʃeri] [ænd; ənd] [mə'dɪərə] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [bɔɪl] [wʌns] ,
**Add three glasses of sherry and madeira and allow it to boil once ,**
添加 三 眼镜 的 雪利酒 和 马德拉岛 和 允许 它 到 熬 一次 ,

加入三杯雪利酒和马德拉酒，煮沸一次。

---

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .
**when it is ready to serve .**
什么时候 它 是 准备好 到 服务 .

做好即可食用。

---

[frɒgz] [ə; eɪ][lɑː] [puː'lɛt]
**Frogs a la Poulette**
青蛙 一个 拉 鸡

鸡汁青蛙

---

[dʒɔɪnt][ðə; ði][haɪnd] [legz] [ænd; ənd] [bæks] [ɒv; əv] [twelv] [frɒgz] ;
**Joint the hind legs and backs of twelve frogs ;**
联合的 这 后 腿 和 背部 的 十二 青蛙 ;

将十二只青蛙的后腿和背部连接起来；

---

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['kləʊsli] ['kʌvəd] ['sɔːspən] [wɪð] [sʌm; səm] [t'rʌflz] , [ə; eɪ] [smɔːl] [kæn; kən] [ɒv; əv]
**put in a closely covered saucepan with some truffles , a small can of**
放 在 一个 密切 涵盖 平底锅 和 一些 松露 , 一个 小的 能 的
['mʌʃrʊmz] [slaɪst] ,
**mushrooms sliced ,**
蘑菇 切片 ,

将它们放入一个盖紧盖子的平底锅中，加入一些松露、一小罐切片蘑菇，

---

[ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] , [sɔːlt] , [waɪt] ['pepə(r)] , [keɪ'en] , [meɪs] [ænd; ənd] [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]
**a glass of white wine , salt , white pepper , cayenne , mace and four ounces of**
一个 玻璃 的 白色的 葡萄酒 , 盐 , 白色的 胡椒 , 辣椒 , 锤 和 四 盎司 的
['bʌtə(r)] .
**butter .**
黄油 .

一杯白葡萄酒、盐、白胡椒粉、辣椒粉、肉豆蔻和四盎司黄油。

---

[stjuː] ['dʒentli] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [wʌns] [ɔː(r)] [twaɪs] .
**Stew gently fifteen minutes , stirring once or twice .**
炖 轻轻地 十五 分钟 , 搅拌 一次 或者 两次 .

小火慢炖十五分钟，期间搅拌一两次。

---

[ɪf] [ðen] ['tendə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] ['kɔːnstɑːtʃ] [rʌbd] ['ɪntuː][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
**If then tender , add one teaspoonful cornstarch rubbed into one ounce of butter .**
如果 然后 投标 , 添加 一 一茶匙 玉米淀粉 摩擦 进入 一 盎司 的 黄油 .

如果此时鸡肉变软，则加入一茶匙玉米淀粉揉搓进一盎司黄油中。

---

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [tuː] ['mɪnɪts] ,
**Let it cook two minutes ,**
让 它 厨师 二 分钟 ,

煮两分钟即可。

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][sɪks] [egz] ['biːt(ə)n] [wel] [wɪð] [wʌn] - [hɑːf][kʌp][ɒv; əv] [kriːm] .

**take from the fire and stir in the yolks of six eggs beaten well with one - half cup of cream .**

拿 从 这 火 和 搅拌 在 这 蛋黄 的 六 鸡蛋 被打败 出色地 和 一 - 一半 杯子 的 奶油 .

从火上移开，拌入打散的六个鸡蛋的蛋黄和半杯奶油。

---

[pleɪs] [ðɪs] ['mɪkstʃə(r)] [weə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [hɒt] [wɪ'ðaʊt] ['kʊkɪŋ] .

**Place this mixture where it will keep hot without cooking .**

地方 这 混合物 在哪里 它 将要 保持 热的 没有 烹饪 .

将混合物放在能保温但不会煮熟的地方。

---

[kʌt] [ðə; ði] [krʌst] [frɒm; frəm][ə; eɪ][ləʊf][ɒv; əv] [bred] , [skuːp] [aʊt] [ðə; ði]['sentə(r)] ,

**Cut the crust from a loaf of bread , scoop out the center ,**

切 这 地壳 从 一个 面包 的 面包 , 舀 出去 这 中心 ,

把面包皮切掉，挖出中间的瓤，

---

[brʌʃ] [wɪð] ['bʌtə(r)][ænd; ənd] [braʊn] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

**brush with butter and brown in the oven .**

刷子 和 黄油 和 棕色的 在 这 烤箱 .

刷上黄油，放入烤箱烤至金黄色。

---

[pɔː(r)][ðə; ði][frɒgz] [legz][ænd; ənd] [sɔːs] ['ɪntuː][ðə; ði] [bred] [kʌp] , ['gɑːnɪʃ] [wɪð] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd] [t'rʌflz] .

**Pour the frogs legs and sauce into the bread cup , garnish with mushrooms and truffles .**

倒 这 青蛙 腿 和 酱 进入 这 面包 杯子 , 装饰 和 蘑菇 和 松露 .

将蛙腿和酱汁倒入面包杯中，用蘑菇和松露装饰。

---

[kɑːvz] - [hed] [ɪn] [tɔːr'tuː]

**Calves ' Head en Tortue**

小牛 - 头 英文 酷刑

小牛头和龟

---

['sɪmə(r)] [ə; eɪ] [kɑːvz] - [hed] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] .

**Simmer a calves ' head for two hours .**

煨 一个 小牛 - 头 为了 二 小时 .

将小牛头炖煮两个小时。

---

[taɪ] [ðə; ði] [breɪnz] [ɪn][ə; eɪ] [klɒθ] ,

**Tie the brains in a cloth ,**

领带 这 大脑 在 一个 布 ,

把脑子用布包起来，

---

[pʊt] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] ['sɔːspən] [wɪð] [ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] [kʊk] [tuː] ['aʊəz] [lɒŋgə(r)] .

**put them in the saucepan with the head and cook two hours longer .**

放 他们 在 这 平底锅 和 这 头 和 厨师 二 小时 更长 .

将它们与鱼头一起放入平底锅中，再煮两个小时。

---

[ðen] ['ekstrækt; ɪk'strækt][ðə; ði] [bəʊnz] [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] ['piːsɪz] ,

**Then extract the bones and cut the meat in pieces ,**

然后 提炼 这 骨头 和 切 这 肉 在 件 ,

然后剔除骨头，将肉切成块。

---

[rɪ'tɜːn] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði] ['sɔːspən] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [breɪnz] , ['ædɪŋ] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,

**return it to the saucepan without the brains , adding two ounces of butter ,**

返回 它 到 这 平底锅 没有 这 大脑 , 添加 二 盎司 的 黄油 ,

将食材（去掉脑髓）放回平底锅中，加入两盎司黄油。

[tuː] ['dʌz(ə)n] [stəʊnd] ['ɒlɪvz] , [wʌn]['dʌz(ə)n] [kləʊvz] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [keɪ'en] , [ænd; ənd][ə; eɪ][kʌp] [ɒv; əv] [waɪt] [waɪn] .
**two dozen stoned olives , one dozen cloves , salt , pepper , cayenne , and a cup of white wine .**
二 打 吸食大麻 橄榄 , 一 打 丁香 , 盐 , 胡椒 , 辣椒 , 和 一个 杯子 的 白色的 葡萄酒 .

两打去核橄榄、一打丁香、盐、胡椒粉、辣椒粉和一杯白葡萄酒。

---

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [breɪnz] [kʌt] [ɪn]['bɪts] ,
**Cook for one hour , then add the brains cut in bits ,**
厨师 为了 一 小时 , 然后 添加 这 大脑 切 在 比特 ,

煮一个小时后，加入切成块的脑花。

---

[ðə; ði] [ʃeɪvd] [piːl] [ænd; ənd] [piːs] [ɒv; əv][wʌn]['lemən][ænd; ənd] [θriː] [hɑːd] - [bɔɪld] [egz] [slaɪst] .
**the shaved peel and piece of one lemon and three hard - boiled eggs sliced .**
这 剃光 果皮 和 片 的 一 柠檬 和 三 难的 - 煮沸 鸡蛋 切片 .

一个柠檬的皮和一片，以及三个切片的煮鸡蛋。

---

[kʊk] ['θɜːti] ['mɪnɪts] .
**Cook thirty minutes .**
厨师 三十 分钟 .

烹煮三十分钟。

---

['θɪkən] [ðə; ði] [sɔːs] [wɪð] ['flaʊə(r)] [rʌbd] ['ɪntuː]['bʌtə(r)][ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] [ðə; ði] [kɑːvz] - [hed] .
**Thicken the sauce with flour rubbed into butter and serve with the calves ' head .**
加厚 这 酱 和 面粉 摩擦 进入 黄油 和 服务 和 这 小牛 - 头 .

将面粉揉入黄油中，使酱汁浓稠，然后与小牛头一起食用。

---

[tʃɒps] [ə; eɪ][lɑː] [rɛn]
**Chops a la Reine**
排骨 一个 拉 雷纳

皇后风味排骨

---

[trɪm] [twelv] [læm] [tʃɒps] ['veri] ['kləʊsli] [ænd; ənd][fraɪ] ['laɪtli] [ɪn][sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
**Trim twelve lamb chops very closely and fry lightly in six ounces of butter .**
修剪 十二 羊肉 排骨 非常 密切 和 炒 轻轻 在 六 盎司 的 黄油 .

将十二块羊排修整干净，用六盎司黄油轻轻煎一下。

---

[rɪ'muːv] [ðem; ðəm][ænd; ənd][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['bʌtə(r)] [pleɪs] [tuː] ['ʌnjənz] , [slaɪst] , [fɔː(r)] [ɡriːn] ['pepəz] [mɪnst] ,
**Remove them and in the same butter place two onions , sliced , four green peppers minced ,**
消除 他们 和 在 这 相同的 黄油 地方 二 洋葱 , 切片 , 四 绿色的 辣椒 剁碎 ,

将它们取出，然后在同一块黄油中放入两个切片的洋葱、四个切碎的青椒，

---

[wʌn][kæn; kən][ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz] [mɪnst] , [ænd; ənd] [tuː] [stɔːks] [ɒv; əv] ['seləri] [tʃɒpt] ; [sɔːlt] , ['pepə(r)] ,
**one can of mushrooms minced , and two stalks of celery chopped ; salt , pepper ,**
一 能 的 蘑菇 剁碎 , 和 二 茎 的 芹菜 切碎 ; 盐 , 胡椒 ,

一罐切碎的蘑菇，两根切碎的芹菜；盐，胡椒粉，

---

[keɪ'en] , [ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ][laɪm] .
**cayenne , and the juice of a lime .**
辣椒 , 和 这 汁 的 一个 酸橙 .

辣椒粉和青柠汁。

---

[kʊk] [ʌn'tɪl] [ðiːz] [ɪn'ɡriːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] [sɒft] .
**Cook until these ingredients are soft .**
厨师 直到 这些 原料 是 柔软的 .

将这些食材煮软即可。

[stɜː(r)][ɪn][sɪks] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
**Stir in six ounces of flour .**
搅拌 在 六 盎司 的 面粉 .

拌入六盎司面粉。

---

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ɪz] [θɪk] [ænd; ənd] [smuːð] .
**Then add two cups of milk and cook until the mixture is thick and smooth .**
然后 添加 二 杯子 的 牛奶 和 厨师 直到 这 混合物 是 厚的 和 光滑的 .

然后加入两杯牛奶，煮至混合物浓稠顺滑。

---

[dʌst] [ə; eɪ] [pleɪt] [wɪð] ['krækə(r)] [krʌmz] [ænd; ənd][ɒn] [ðɪs] [pleɪs] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði][fraɪd] ['mɪkstʃə(r)] .
**Dust a plate with cracker crumbs and on this place a spoonful of the fried mixture .**
灰尘 一个 盘子 和 饼干 面包屑 和 在 这 地方 一个 一勺 的 这 油煎 混合物 .

在盘子上撒上饼干碎，然后在上面放一勺炸好的混合物。

---

[pleɪs] [ə; eɪ] [tʃɒp] [ɒn][tɒp][ɒv; əv] [ðɪs] ,
**Place a chop on top of this ,**
地方 一个 劈 在 顶部 的 这 ,

在上面放一块肉排。

---

['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə'nʌðə(r)] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [dʌst] [wɪð] ['krækə(r)] [krʌmz] .
**cover it with another spoonful of the mixture and dust with cracker crumbs .**
覆盖 它 和 其他 一勺 的 这 混合物 和 灰尘 和 饼干 面包屑 .

再用一勺混合物盖住，撒上饼干碎。

---

[rɪ'piːt] [wɪð] [iːtʃ] [tʃɒp] , [ænd; ənd] [wen] [kəʊld][rəʊl] [iːtʃ] [ɪn]['biːt(ə)n] [eg] [ænd; ənd]['krækə(r)] [krʌmz] ,
**Repeat with each chop , and when cold roll each in beaten egg and cracker crumbs ,**
重复 和 每个 劈 , 和 什么时候 寒冷的 卷 每个 在 被打败 蛋 和 饼干 面包屑 ,

重复以上步骤处理每一块肉排，冷却后，将每块肉排裹上打散的鸡蛋液和饼干碎。

---

[ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ] [lait] [braʊn] .
**and fry a light brown .**
和 炒 一个 光 棕色的 .

煎至浅棕色。

---

[kɑːvz] - [fiːt] [ə; eɪ][lɑː] [ˌmɑːre'ʃɑːl]
**Calves ' Feet a la Marechale**
小牛 - 脚 一个 拉 马雷夏尔

马雷夏尔式小牛蹄

---

[bɔɪl] [fɔː(r)] [kɑːvz] - [fiːt] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
**Boil four calves ' feet until tender .**
熬 四 小牛 - 脚 直到 投标 .

将四只小牛蹄煮至软烂。

---

[kʌt] ['ɪntuː] [ɪntʃ] ['piːsɪz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [wɪð] [tuː] ['ʌnjənz] ,
**Cut into inch pieces and fry in four ounces of butter , with two onions ,**
切 进入 英寸 件 和 炒 在 四 盎司 的 黄油 , 和 二 洋葱 ,

切成一英寸大小的块，用四盎司黄油和两个洋葱煎炸。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['gɑːlɪk] , [tuː] [griːn] ['pepəz] [ænd; ənd][sʌm; səm] ['mʌʃrʊmz] , [tʃɒpt] [faɪn] , ['siːzənɪŋ]
**a little garlic , two green peppers and some mushrooms , chopped fine , seasoning**
一个 小的 蒜 , 二 绿色的 辣椒 和 一些 蘑菇 , 切碎 美好的 , 调料

[ɔːl] [wɪð] [sɔːlt] ,
**all with salt ,**
全部 和 盐 ,

少许蒜末、两根青椒碎和一些蘑菇碎，用盐调味。

['pepə(r)] , [keɪ'en] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [meɪs] .
**pepper , cayenne , and a little mace .**
胡椒 , 辣椒 , 和 一个 小的 锤 .

胡椒粉、辣椒粉和少许肉豆蔻皮。

[stɜː(r)][ɪn][fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] ,
**Stir in four ounces of flour and add boiling milk ,**
搅拌 在 四 盎司 的 面粉 和 添加 沸腾 牛奶 ,

拌入四盎司面粉，然后加入沸腾的牛奶。

[ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [rɪtʃ] [kriːm] .
**enough to make the mixture as thick as rich cream .**
足够的 到 制作 这 混合物 作为 厚的 作为 富有的 奶油 .

足以使混合物变得像浓奶油一样浓稠。

[pʊt][ɪn][ðə; ði] [kɑːvz] - [fiːt] [ænd; ənd][mɪks][ɔːl] [wel] [tə'geðə(r)] .
**Put in the calves ' feet and mix all well together .**
放 在 这 小牛 - 脚 和 混合 全部 出色地 一起 .

放入小牛蹄，搅拌均匀。

[ðen] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd] [biːt] [ɪn][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] [wɪtʃ]
**Then remove from the fire and beat in the yolks of two eggs which**
然后 消除 从 这 火 和 打 在 这 蛋黄 的 二 鸡蛋 哪个

[hæv; həv] [biːn] [mɪkst] [wɪð] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ][laɪm][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)]
**have been mixed with the juice of a lime and a tablespoonful of water**
有 到过 混合 和 这 汁 的 一个 酸橙 和 一个 一汤匙 的 水

.
**:**
.

然后从火上移开，将两个鸡蛋的蛋黄与一个青柠的汁和一汤匙水混合，搅拌均匀。

[pɔː(r)][ðə; ði] [həʊl] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtəd] [pæn][ænd; ənd][set][ə'saɪd][tuː; tə] [kuːl] .
**Pour the whole into a buttered pan and set aside to cool .**
倒 这 所有的 进入 一个 涂黄油的 平底锅 和 放 旁边 到 凉爽的 .

将混合物倒入抹了黄油的平底锅中，放在一旁冷却。

[wen] [kəʊld] [kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] ,
**When cold cut into slices ,**
什么时候 寒冷的 切 进入 切片 ,

冷切片后

[brʌʃ] [wɪð] [eg] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn]['bʌtə(r)][ʌn'tɪl][ə; eɪ] [lait] [braʊn] .
**brush with egg and bread crumbs and fry in butter until a light brown .**
刷子 和 蛋 和 面包 面包屑 和 炒 在 黄油 直到 一个 光 棕色的 .

刷上蛋液和面包屑，用黄油煎至金黄色。

['pjʊəreɪ][ɒv; əv] ['tʃesnʌts] [wɪð] [tʃɒps]
**Puree of Chestnuts with Chops**
菜泥 的 栗子 和 排骨

栗子泥配羊排

[bɔɪl] ['tʃesnʌts] [ɪn]['sɔːltɪd]['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
**Boil chestnuts in salted water for twenty minutes .**
熬 栗子 在 咸的 水 为了 二十 分钟 .

将栗子放入盐水中煮二十分钟。

[ʃel] [ðem; ðəm] , ['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd]
**Shell them , season with salt and pepper , add a piece of butter and**
壳 他们 ， 季节 和 盐 和 胡椒 ， 添加 一个 片 的 黄油 和
[wet] [wɪð] [mɪlk] .
**wet with milk .**
湿的 和 牛奶 .

剥去外壳，用盐和胡椒粉调味，加入一块黄油，再淋上牛奶。

---

[mæʃ] [θruː] [ə; eɪ]['kʌləndə(r)][ænd; ənd] [hiːp] ['laɪtli] [ɒn][ə; eɪ]['plætə(r)] , [ə'reɪndʒɪŋ] [brɔɪld] [tʃɒps]
**Mash through a colander and heap lightly on a platter , arranging broiled chops**
捣碎 通过 一个 滤器 和 堆 轻轻 在 一个 拼盘 ， 安排 烤制 排骨
[ə'raʊnd] [ðə; ði]['pjʊəreɪ] .
**around the puree .**
大约 这 菜泥 .

将食材捣碎，用漏勺沥干水分，轻轻堆放在盘子上，将烤好的肉排摆放在泥状物周围。

---

[læm] [tʃɒps] [ə; eɪ][lɑː] ['nesəlˌrəʊd]
**Lamb Chops a la Nesselrode**
羊肉 排骨 一个 拉 内塞尔罗德

内塞尔罗德风味羊排

---

[trɪm] ['keəfəli] [wʌn]['dʌz(ə)n] [jʌŋ] [læm] [tʃɒps] .
**Trim carefully one dozen young lamb chops .**
修剪 小心 一 打 年轻的 羊肉 排骨 .

仔细修整十二块嫩羊排。

---

[fraɪ][ɪn]['bʌtə(r)] [θriː] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv] ['mærəʊ] , [sʌm; səm] [tʃɒpt] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd]
**Fry in butter three tablespoonfuls of marrow , some chopped mushrooms and**
炒 在 黄油 三 汤匙 的 骨髓 ， 一些 切碎 蘑菇 和
['eʃəlɒt] .
**eschalots .**
小葱 .

用黄油煎三汤匙牛骨髓、一些切碎的蘑菇和红葱头。

---

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] ['ʃeri] [ænd; ənd][stɜː(r)][ˌaɪ 'tiː] [wel] [bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] ['ɔːlsəʊ][ə; eɪ][kʌp]
**Then add a glass of sherry and stir it well before adding also a cup**
然后 添加 一个 玻璃 的 雪利酒 和 搅拌 它 出色地 前 添加 还 一个 杯子
[ɒv; əv] [raɪs] ,
**of rice ,**
的 米 ，

然后加入一杯雪利酒，搅拌均匀，再加入一杯米。

---

[fɔː(r)] [kʌps] [ɒv; əv] [stɒk] , ['sevrəl] [swiːt] ['tʃɪli] ['pepəz] [tʃɒpt] [ænd; ənd][sʌm; səm][sɔːlt] .
**four cups of stock , several sweet Chili peppers chopped and some salt .**
四 杯子 的 库存 ， 一些 甜的 辣椒 辣椒 切碎 和 一些 盐 .

四杯高汤，几个切碎的甜辣椒和一些盐。

---

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)][ɔː(r)][ʌn'tɪl]['pæsti; 'peɪsti] .
**Cook for half an hour or until pasty .**
厨师 为了 一半 一个 小时 或者 直到 糊状物 .

煮半小时或直至呈糊状。

---

[pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː][aʊt] [ɪn][ə; eɪ][pæn][tuː; tə][ðə; ði] ['θɪknəs] [ɒv; əv][hɑːf][æn; ən] [ɪntʃ] [ænd; ənd][let] [kuːl] .
**Pour it out in a pan to the thickness of half an inch and let cool .**
倒 它 出去 在 一个 平底锅 到 这 厚度 的 一半 一个 英寸 和 让 凉爽的 .

将其倒入平底锅中，铺成半英寸厚，然后冷却。

---

[ðen] [wɪð] [ə; eɪ] ['bɪskɪt] ['kʌtə(r)] , [kʌt] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [raʊndz] [ə'baʊt][ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] [tʃɒp] .
**Then with a biscuit cutter , cut it into rounds about the size of a chop .**
然后 和 一个 饼干 刀具 ， 切 它 进入 回合 关于 这 尺寸 的 一个 劈 .

然后，用饼干模具将其切成与肉排大小相仿的圆形。

[ɒn] [iːtʃ] [wʌn][ɒv; əv] [ðiːz] [raʊndz] [pleɪs] [ə; eɪ] [tʃɒp] [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ðə; ði][tɒp] [wɪð] [ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs] .
**On each one of these rounds place a chop and cover the top with Bechamel sauce .**
在 每个 一 的 这些 回合 地方 一个 劈 和 覆盖 这 顶部 和 贝夏梅尔 酱 .

在每一片饼皮上放一块肉排，并在上面淋上白汁。

[wen] [kəʊld][dɪp][ɪn] [eg] [ænd; ənd] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ] [lait] [braʊn] .
**When cold dip in egg and bread crumbs and fry a light brown .**
什么时候 寒冷的 蘸 在 蛋 和 面包 面包屑 和 炒 一个 光 棕色的 .

冷却后蘸上蛋液和面包屑，煎至金黄色。

[ə; eɪ] [gʊd] ['resəpi][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [ˌbeɪʃə'mel] [sɔːs] [ɪz][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] :
**A good recipe for the Bechamel sauce is the following :**
一个 好的 食谱 为了 这 贝夏梅尔 酱 是 这 下列的 :

以下是一个不错的白汁配方：

[wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [braʊn] [wɪð] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
**One ounce of butter browned with one ounce of flour .**
一 盎司 的 黄油 棕色 和 一 盎司 的 面粉 .

一盎司黄油与一盎司面粉一起炒至棕色。

[tuː; tə] [ðɪs] [ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] ['ʃeri] , [sʌm; səm] ['faɪnli] [tʃɒpt] [t'rʌflz] ,
**To this add half a glass of sherry , some finely chopped truffles ,**
到 这 添加 一半 一个 玻璃 的 雪利酒 , 一些 精细地 切碎 松露 ,

加入半杯雪利酒，一些切碎的松露，

[wʌn][kʌp][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][ɒv; əv] [stɒk] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] , [ænd; ənd] [kʊk] [fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] .
**one cup and a half of stock , salt and pepper , and cook for ten minutes .**
一 杯子 和 一个 一半 的 库存 , 盐 和 胡椒 , 和 厨师 为了 十 分钟 .

加入一杯半高汤、盐和胡椒粉，煮十分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ][laɪm] ,
**Add the juice of a lime ,**
添加 这 汁 的 一个 酸橙 ,

加入一个青柠的汁，

[teɪk] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [egz] .
**take from the fire and stir in the well - beaten yolks of two eggs .**
拿 从 这 火 和 搅拌 在 这 出色地 - 被打败 蛋黄 的 二 鸡蛋 .

从火上移开，拌入两个打散的蛋黄。

['dev(ə)l] [tʃɒps]
**Devil Chops**
魔鬼 排骨

魔鬼排

[meɪk] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [mɪkst] [tə'geðə(r)] : [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
**Make a dressing of the following ingredients mixed together : One ounce of butter ,**
制作 一个 敷料 的 这 下列的 原料 混合 一起 : 一 盎司 的 黄油 ,

将以下配料混合制成酱汁：一盎司黄油，

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [meɪd] ['mʌstəd] , [wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [ frentʃ ] ['mʌstəd] , [wʌn]
**one teaspoonful of made mustard , one - half teaspoonful of French mustard , one**
一 一茶匙 的 制成 芥末 , 一 - 一半 一茶匙 的 法语 芥末 , 一
['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['greɪtɪd] ['hɔːsrædɪʃ] ,
**teaspoonful of grated horseradish ,**
一茶匙 的 磨碎的 辣根 ,

一茶匙芥末酱，半茶匙法式芥末酱，一茶匙磨碎的辣根，

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['tʃʌtni] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['tʃɪli] ['vɪnɪgə(r)] , [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn][laɪm] , [sɔːlt] ,
**one teaspoonful of chutney , a little Chili vinegar , the juice of one lime , salt ,**
一 一茶匙 的 酸辣酱 , 一个 小的 辣椒 醋 , 这 汁 的 一 酸橙 , 盐 ,
['pepə(r)] [ænd; ənd] [keɪ'en] .
**pepper and cayenne .**
胡椒 和 辣椒 .

一茶匙酸辣酱，少许辣椒醋，一个青柠的汁，盐，胡椒粉和辣椒粉。

[rʌb] [ðɪs] [ɒn][ðə; ði] [tʃɒps] [ænd; ənd] [brɔɪl] [reə(r)] .
**Rub this on the chops and broil rare .**
擦 这 在 这 排骨 和 烤 稀有的 .

将此酱料涂抹在猪排上，烤至三分熟。

[sɜːv] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [sɔːs] ['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['veri] [hɒt] [dɪʃ] .
**Serve the remaining sauce over them in a very hot dish .**
服务 这 其余的 酱 超过 他们 在 一个 非常 热的 盘子 .

将剩余的酱汁淋在热腾腾的盘子里即可享用。

[læm] ['kʌtlits] ['dʌtʃɪs]
**Lamb Cutlets Duchesse**
羊肉 肉饼 公爵夫人

公爵夫人羊排

[fraɪ][wʌn]['dʌz(ə)n] [læm] [tʃɒps] [ɪn]['bʌtə(r)][ænd; ənd][set][ə'saɪd][tuː; tə] [kuːl] .
**Fry one dozen lamb chops in butter and set aside to cool .**
炒 一 打 羊肉 排骨 在 黄油 和 放 旁边 到 凉爽的 .

用黄油煎一打羊排，放在一旁冷却。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ] [stjuː] [pæn] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [wɪð] [hɑːf][ə; eɪ][kæn; kən][ɒv; əv] ['mʌʃrʊmz] ,
**Put in a stew pan two ounces of butter with half a can of mushrooms ,**
放 在 一个 炖 平底锅 二 盎司 的 黄油 和 一半 一个 能 的 蘑菇 ,

在炖锅里放入两盎司黄油和半罐蘑菇，

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['pɑːsli] , [ɔːl] [mɪnst] [faɪn] ; [sɔːlt] , ['pepə(r)] ,
**one small onion and a teaspoonful of parsley , all minced fine ; salt , pepper ,**
一 小的 洋葱 和 一个 一茶匙 的 香菜 , 全部 剁碎 美好的 ; 盐 , 胡椒 ,

一个小洋葱和一茶匙欧芹，全部切碎；盐，胡椒粉，

[keɪ'en] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [meɪs] .
**cayenne and a little mace .**
辣椒 和 一个 小的 锤 .

辣椒粉和少许肉豆蔻皮。

[kʊk] [ðɪs] ['dʒentli][fɔː(r); fə(r)][ten] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] ['θɪkənd] [wɪð]
**Cook this gently for ten minutes and add a cup of milk thickened with**
厨师 这 轻轻地 为了 十 分钟 和 添加 一个 杯子 的 牛奶 增稠 和
['flaʊə(r)][ænd; ənd]['bʌtə(r)] ,
**flour and butter ,**
面粉 和 黄油 ,

小火慢煮十分钟，然后加入一杯用面粉和黄油勾芡的牛奶。

[ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ] ['lemən] [ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
**the juice of a lemon and one teaspoonful of sugar .**
这 汁 的 一个 柠檬 和 一 一茶匙 的 糖 .

一个柠檬的汁和一茶匙糖。

[kʊk] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
**Cook a few minutes .**
厨师 一个 很少 分钟 .

煮几分钟。

[teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [fɔː(r)] [egz] [wel] ['biːt(ə)n] .
**Take from the fire and add the yolks of four eggs well beaten .**
拿 从 这 火 和 添加 这 蛋黄 的 四 鸡蛋 出色地 被打败 .

将锅从火上移开，加入四个打散的蛋黄。

['kʌvə(r)] [ðə; ði] [tʃɒps] [wɪð] [ðɪs] [ænd; ənd] [set] [ə'saɪd] [tuː; tə] [kuːl] .
**Cover the chops with this and set aside to cool .**
覆盖 这 排骨 和 这 和 放 旁边 到 凉爽的 .

将酱汁涂抹在肉排上，放在一旁冷却。

[brʌʃ] [ðem; ðəm] [wɪð] [ðə; ði] [wel] - ['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] , ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [faɪn] [bred] [krʌmz] ,
**Brush them with the well - beaten yolk of an egg , sprinkle with fine bread crumbs ,**
刷子 他们 和 这 出色地 - 被打败 蛋黄 的 一个 蛋 , 撒 和 美好的 面包 面包屑 ,

在表面刷上一层打散的蛋黄液，撒上细面包屑，

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['bʌtə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [lait] [braʊn] .
**and fry in butter to a light brown .**
和 炒 在 黄油 到 一个 光 棕色的 .

用黄油煎至浅棕色。

[sɜːv] [wɪð] [griːn] ['piːz] [ɪn] [ðə; ði] ['sentə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [dɪʃ] .
**Serve with green peas in the center of the dish .**
服务 和 绿色的 豌豆 在 这 中心 的 这 盘子 .

将青豆放在菜肴中央即可食用。

[læm] ['kʌtlits] [ə; eɪ] [lɑː] ['kɑːndiː]
**Lamb Cutlets a la Condi**
羊肉 肉饼 一个 拉 条件

康迪风味羊排

[lɑːd] [læm] ['kʌtlits] [wɪð] [strɪps] [ɒv; əv] ['trʌfl] , ['æntʃəvi] [ænd; ənd] ['gɜːkɪn] .
**Lard lamb cutlets with strips of truffle , anchovy and gherkin .**
猪油 羊肉 肉饼 和 条状物 的 松露 , 凤尾鱼 和 小黄瓜 .

猪油羊排配松露条、凤尾鱼和酸黄瓜。

[meɪk] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz] , ['mʌʃrʊmz] , ['keɪpəz] , [tʃaɪvz] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ʃə'lɒt] [ɔːl] [tʃɒpt] ['veri] [faɪn] ,
**Make a dressing of bread crumbs , mushrooms , capers , chives , a little shallot all chopped very fine ,**
制作 一个 敷料 的 面包 面包屑 , 蘑菇 , 刺山柑 , 细香葱 , 一个 小的 葱 全部 切碎 非常 美好的 ,

将面包屑、蘑菇、刺山柑、细香葱和少许红葱头全部切碎，制成调味汁。

['pepə(r)] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['bʌtə(r)] .
**pepper , salt and butter .**
胡椒 , 盐 和 黄油 .

胡椒、盐和黄油。

[pʊt] [ðɪs] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['kʌtlits] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] - .
**Put this on each side of the cutlets and cover with crepinette .**
放 这 在 每个 边 的 这 肉饼 和 覆盖 和 - .

将此馅料放在肉饼的每一侧，然后盖上可丽饼皮。

[brɔɪl] [ɔː(r)][fraɪ][tuː; tə][ə; eɪ] [lait] [braʊn] [ænd; ənd] [dʌst] ['əʊvə(r)] [wɪð] ['veri] [faɪn] [braʊn] [bred] [krʌmz] .
**Broil or fry to a light brown and dust over with very fine browned bread crumbs .**
烤 或者 炒 到 一个 光 棕色的 和 灰尘 超过 和 非常 美好的 棕色 面包 面包屑 .

烤或煎至浅棕色，然后撒上非常细的棕色面包屑。

[sɜːv] [wɪð] [ə; eɪ] [braʊn] [viːl] ['greɪvi][ænd; ənd] [slaɪst] ['lemən] .
**Serve with a browned veal gravy and sliced lemon .**
服务 和 一个 棕色 小牛肉 肉汁 和 切片 柠檬 .

配以焦香小牛肉肉汁和柠檬片。

[egz] [wɪð] [tə'mɑːtəʊz]
**Eggs with Tomatoes**
鸡蛋 和 西红柿

番茄炒蛋

[fraɪ][ɪn] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] [tuː] [smɔːl] [draɪ] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [tuː] [griːn] ['pepəz] , [tʃɒpt] .
**Fry in two ounces of butter two small dry onions and two green peppers , chopped .**
炒 在 二 盎司 的 黄油 二 小的 干燥 洋葱 和 二 绿色的 辣椒 , 切碎 .

用两盎司黄油煎两个切碎的小干洋葱和两个切碎的青椒。

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ]['dʌz(ə)n][tə'mɑːtəʊz] [piːld] [ænd; ənd] [kʌt] [ʌp] , [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
**Add half a dozen tomatoes peeled and cut up , salt and pepper .**
添加 一半 一个 打 西红柿 去皮 和 切 向上 , 盐 和 胡椒 .

加入六个去皮切块的西红柿，以及盐和胡椒粉。

['sɪmə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
**Simmer fifteen minutes .**
煨 十五 分钟 .

小火慢炖十五分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [kɔːn] [kʌt] [frɒm; frəm][hɑːf][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [ɪəz] , [ænd; ənd] [kʊk] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
**Add the corn cut from half a dozen ears , and cook fifteen minutes longer .**
添加 这 玉米 切 从 一半 一个 打 耳朵 , 和 厨师 十五 分钟 更长 .

加入从六根玉米棒上切下来的玉米粒，再煮十五分钟。

[pɔː(r)][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [breɪk] ['əʊvə(r)][ˌaɪ 'tiː][sɪks] [egz] .
**Pour the mixture into a baking dish , and break over it six eggs .**
倒 这 混合物 进入 一个 烘烤 盘子 , 和 休息 超过 它 六 鸡蛋 .

将混合物倒入烤盘中，并在上面打入六个鸡蛋。

[pleɪs] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] [set] .
**Place in the oven until set .**
地方 在 这 烤箱 直到 放 .

放入烤箱烤至凝固。

[ˌmækə'rəʊni][ə; eɪ][lɑː] [rɑ'sini]
**Macaroni a la Rossini**
通心粉 一个 拉 罗西尼

罗西尼通心粉

[kʊk] [ə; eɪ][paɪnt][ɔː(r)] [les] [ɒv; əv][ˌmækə'rəʊni][ɪn] [wel] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] ;
**Cook a pint or less of macaroni in well salted water ;**
厨师 一个 品脱 或者 较少的 的 通心粉 在 出色地 咸的 水 ;

用加盐的水煮一品脱或更少的通心粉；

[dreɪn] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stjuː] [pæn] , [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [gʊd] ['greɪvi] .
**drain and put into a stew pan , with a little good gravy .**
流走 和 放 进入 一个 炖 平底锅 , 和 一个 小的 好的 肉汁 .

沥干水分，放入炖锅中，加入少许美味的肉汁。

['sɪmə(r)] ['veri] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['greɪvi] [ɪz] [ɔːl] [əb'zɔːbd] , ['ʃeɪkɪŋ] [ðə; ði] [pæn] [ə'keɪʒnəli] .
**Simmer very slowly until the gravy is all absorbed , shaking the pan occasionally .**
煨 非常 缓慢地 直到 这 肉汁 是 全部 吸收 , 摇晃 这 平底锅 偶尔 .

用小火慢炖，直到汤汁完全被吸收，期间偶尔摇晃一下锅。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ˌmækə'rəʊni] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] ,
**Put a layer of the macaroni in a baking dish ,**
放 一个 层 的 这 通心粉 在 一个 烘烤 盘子 ,

在烤盘中铺一层通心粉，

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] [ænd; ənd] [slaɪst] [t'rʌflz] [mɪkst] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [gʊd] [sɔːs] [ɛsp'ægnəʊl] .
**sprinkle with grated Parmesan cheese and sliced truffles mixed with a little good sauce espagnole .**
撒 和 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 和 切片 松露 混合 和 一个 小的 好的 酱 西班牙人 .

撒上磨碎的帕玛森奶酪和切片松露，再拌上少许上好的西班牙酱汁。

[fɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd] [ɒn] [ðə; ði] [tɒp] ['leɪə(r)] [pʊt] [t'rʌflz] .
**Fill the dish and on the top layer put truffles .**
充满 这 盘子 和 在 这 顶部 层 放 松露 .

将盘子装满，最上面一层放上松露巧克力。

[pleɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] [ɒn] [ə; eɪ] ['seprət] [dɪʃ] .
**Place in the oven a few minutes and serve with grated Parmesan cheese on a separate dish .**
地方 在 这 烤箱 一个 很少 分钟 和 服务 和 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 在 一个 分离 盘子 .

放入烤箱烤几分钟，然后盛出，搭配磨碎的帕玛森奶酪，放在另一个盘子里食用。

[tæm'bɑːl] [ɒv; əv] [ˌmækə'rəʊni] [fɔː(r); fə(r)] [twelv] [p'ɜːsənz]
**Timbale of Macaroni for Twelve Persons**
定音鼓 的 通心粉 为了 十二 人

十二人份通心粉鼓

[bɔɪl] [wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˌmækə'rəʊni] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
**Boil one - half pound of macaroni in water for five minutes .**
熬 一 - 一半 磅 的 通心粉 在 水 为了 五 分钟 .

将半磅通心粉放入水中煮五分钟。

[kʌt] [ɪn] [ɪntʃ] [leŋkθ; leŋθ] ['piːsɪz] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [mɪlk] ,
**Cut in inch length pieces and simmer for twenty minutes in one quart of milk ,**
切 在 英寸 长度 件 和 煨 为了 二十 分钟 在 一 夸脱 的 牛奶 ,

切成一英寸长的段，放入一夸脱牛奶中慢炖二十分钟。

['biːɪŋ] ['keəf(ə)l] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] [bɔɪl] .
**being careful that it does not boil .**
存在 小心 那 它 做 不是 熬 .

注意不要煮沸。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [meɪs] [ænd; ənd] [keɪ'en] .
**Season with salt , pepper , mace and cayenne .**
季节 和 盐 , 胡椒 , 锤 和 辣椒 .

用盐、胡椒粉、肉豆蔻和辣椒粉调味。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [kriːm] , [stɜː(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈveri] [smuːð] ,
**Add one cup of cream , stir until very smooth ,**
添加 一 杯子 的 奶油 , 搅拌 直到 非常 光滑的 ,

加入一杯奶油，搅拌至非常顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈbiːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [eɪt] [egz] [ænd; ənd] [wʌn] [kæn; kən] [ɒv; əv] [ˈmʌʃrʊmz] [slaɪst] .
**add the beaten yolks of eight eggs and one can of mushrooms sliced .**
添加 这 被打败 蛋黄 的 八 鸡蛋 和 一 能 的 蘑菇 切片 .

加入八个鸡蛋的打散蛋黄和一罐切片蘑菇。

[stɜː(r)] [wel] [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˌmækəˈrəʊni] [wɪð] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈswiːtbredz] ,
**Stir well and then add the macaroni with one pound of sweetbreads ,**
搅拌 出色地 和 然后 添加 这 通心粉 和 一 磅 的 甜面包 ,

搅拌均匀，然后加入通心粉和一磅牛胸腺。

[kʌt] [ɪn] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] [ænd; ənd] [tuː] [ˈdʌz(ə)n] [ˈiːstən] [ˈɔɪstə(r)z] .
**cut in small pieces and two dozen Eastern oysters .**
切 在 小的 件 和 二 打 东 牡蛎 .

切成小块，以及两打东部牡蛎。

[let] [ðɪs] [kuːl] , [ðen] [ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈpeɪstri] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ðə; ði] [ˈʌv(ə)n] [ʌnˈtɪl] [braʊn] .
**Let this cool , then cover with pastry and bake in the oven until brown .**
让 这 凉爽的 , 然后 覆盖 和 糕点 和 烤 在 这 烤箱 直到 棕色的 .

待其冷却后，用酥皮盖住，放入烤箱烘烤至棕色。

[ˈtʃɪkɪn] [ænd; ənd] [geɪm]
**CHICKEN AND GAME**
鸡 和 游戏

鸡肉和野味

[ [ˌɪləˈstreɪʃ(ə)n] ]
**[ Illustration ]**
[ 插图 ]

[插图]

[ˈtʃɪkɪn] [ ˌpɔːtjuˈgiːz, -ˈgiːs ]
**Chicken Portuguese**
鸡 葡萄牙语

葡式鸡肉

[trʌs] [tuː] [jʌŋ] [ˈtʃɪkɪnz] [æz; əz] [ðəʊ] [fɔː(r); fə(r)] [ˈrəʊstɪŋ] .
**Truss two young chickens as though for roasting .**
桁架 二 年轻的 鸡 作为 尽管 为了 烘焙 .

将两只小鸡捆扎好，如同准备烤制一样。

[leɪ] [ɒn] [ðə; ði] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [stjuː] [pæn] [ðə; ði] [raɪnd] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [pɔːk] ,
**Lay on the bottom of a large stew pan the rind of a piece of pork ,**
莱 在 这 底部 的 一个 大的 炖 平底锅 这 果皮 的 一个 片 的 猪肉 ,

在大炖锅底部铺上一块猪皮，

[ænd; ənd] [ɒn] [ðɪs] , [pleɪs] [ðə; ði] [ˈtʃɪkɪn] .
**and on this , place the chicken .**
和 在 这 , 地方 这 鸡 .

然后把鸡肉放在上面。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

# 乔·蒂尔登的美食家食谱(Joe Tilden's Recipes for Epicures)
## 第2/3页

[ˌeɪ diː ˈdiː][fɔː(r)] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv][ˈbʌtə(r)] , [ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] [ˈseləri] [tʃɒpt] , [tuː] [ˈʌnjənz] [slaɪst] ,
**Add four ounces of butter , a head of celery chopped , two onions sliced ,**
添加 四 盎司 的 黄油 , 一个 头 的 芹菜 切碎 , 二 洋葱 切片 ,

加入四盎司黄油、切碎的一棵芹菜、切片的两个洋葱，

[θriː] [smɔːl] [ˈkærəts] [slaɪst] , [tuː] [ˈtʃɪli] [ˈpepəz] [kʌt] [ʌp] ,
**three small carrots sliced , two Chili peppers cut up ,**
三 小的 胡萝卜 切片 , 二 辣椒 辣椒 切 向上 ,

三根小胡萝卜切片，两个辣椒切碎，

[ænd; ənd][ðə; ði] [hɑːvz] [ɒv; əv] [tuː] [bel] [ˈpepəz] [frɒm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði] [siːdz] [hæv; həv] [biːn] [rɪˈmuːvd] .
**and the halves of two bell peppers from which the seeds have been removed .**
和 这 一半 的 二 钟 辣椒 从 哪个 这 种子 有 到过 已移除 .

以及两个去籽的甜椒的两半。

[ˈsiːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , [keɪˈen] , [taɪm] [ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [swiːt] [hɜːbs] .
**Season with salt , cayenne , thyme and a few sweet herbs .**
季节 和 盐 , 辣椒 , 百里香 和 一个 很少 甜的 草药 .

用盐、辣椒粉、百里香和一些香草调味。

[ˈkʌvə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ˈkwɪkli] [fɔː(r); fə(r)] [ˈfɔːti] [ˈmɪnɪts] ,
**Cover and cook quickly for forty minutes ,**
覆盖 和 厨师 迅速地 为了 四十 分钟 ,

盖上锅盖，快速煮40分钟。

[ˈmɔɪsnɪŋ] [frɒm; frəm][taɪm][tuː; tə][taɪm] [wɪð] [ə; eɪ] [ˈspuːnfʊl] [ɒv; əv] [stɒk] [ɔː(r)][ˈɡreɪvi] .
**moistening from time to time with a spoonful of stock or gravy .**
润湿 从 时间 到 时间 和 一个 一勺 的 库存 或者 肉汁 .

不时地用勺子舀一勺肉汤或肉汁浇湿。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [lɑːdʒ] [təˈmɑːtəʊz] [slaɪst] , [ænd; ənd] [kʊk] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] [lɒŋɡə(r)] .
**Then add two large tomatoes sliced , and cook twenty minutes longer .**
然后 添加 二 大的 西红柿 切片 , 和 厨师 二十 分钟 更长 .

然后加入两个切片的大番茄，再煮二十分钟。

[sɜːv] [ðə; ði] [ˈtʃɪkɪn] [wɪð] [ðə; ði] [sɔːs] [ pɔː ] [ˈəʊvə(r)][ˌaɪ ˈtiː] .
**Serve the chicken with the sauce poured over it .**
服务 这 鸡 和 这 酱 倾倒 超过 它 .

将鸡肉盛盘，淋上酱汁即可。

[ˈtʃɪkɪn] [wɪð] [ˈɔɪstə(r)z]
**Chicken with Oysters**
鸡 和 牡蛎

牡蛎鸡

[stʌf] [ə; eɪ] [jʌŋ] [ˈtʃɪkɪn] [wɪð] [ˈɔɪstə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [fjuː] [bred] [krʌmz] , [ˈsiːz(ə)nd] [wɪð] [sɔːlt] , [ˈpepə(r)] [ænd; ənd] [ˈbʌtə(r)] .
**Stuff a young chicken with oyster and a few bread crumbs , seasoned with salt , pepper and butter .**
东西 一个 年轻的 鸡 和 牡蛎 和 一个 很少 面包 面包屑 , 经验丰富的 和 盐 , 胡椒 和 黄油 .

将牡蛎和少许面包屑塞入小鸡肚子里，用盐、胡椒粉和黄油调味。

[trʌs] [ðə; ði] [faʊl] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][tɪn][peɪl] [wɪð] [ə; eɪ] [taɪt] ['kʌvə(r)] .
**Truss the fowl , place it in a tin pail with a tight cover .**
桁架 这 鸡 , 地方 它 在 一个 锡 桶 和 一个 紧的 覆盖 .

将家禽捆好，放入带盖的锡桶中。

[stænd][ðə; ði][peɪl][ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l][ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [liːv] [ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)][wʌn]['aʊə(r)]
**Stand the pail in a kettle of boiling water and leave on the fire one hour**
站立 这 桶 在 一个 壶 的 沸腾 水 和 离开 在 这 火 一 小时
[ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] .
**and a half .**
和 一个 一半 .

将水桶放在沸水壶中，放在火上煮一个半小时。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] .
**Remove the chicken and place in a dish .**
消除 这 鸡 和 地方 在 一个 盘子 .

取出鸡肉，放入盘中。

[pɔː(r)][ðə; ði]['greɪvi]['ɪntuː][ə; eɪ] ['sɔːspən] , ['ædɪŋ] [tuː] ['dʌz(ə)n]['ɔɪstə(r)z] , [tuː] [hɑːd] [bɔɪld] [egz]
**Pour the gravy into a saucepan , adding two dozen oysters , two hard boiled eggs**
倒 这 肉汁 进入 一个 平底锅 , 添加 二 打 牡蛎 , 二 难的 煮沸 鸡蛋
[tʃɒpt] ,
**chopped ,**
切碎 ,

将肉汁倒入平底锅中，加入两打牡蛎、两个切碎的煮鸡蛋，

[ə; eɪ][waɪn] [glɑːs] [ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
**a wine glass of cream and one ounce of butter ,**
一个 葡萄酒 玻璃 的 奶油 和 一 盎司 的 黄油 ,

一杯奶油和一盎司黄油，

['ɪntuː] [wɪtʃ] [hæz; həz] [biːn] [rʌbd] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [kɔːn] [stɑːtʃ] .
**into which has been rubbed a teaspoonful of corn starch .**
进入 哪个 有 到过 摩擦 一个 一茶匙 的 玉米 淀粉 .

在其中揉搓了一茶匙玉米淀粉。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] .
**Boil for a few moments and pour over the chicken .**
熬 为了 一个 很少 时刻 和 倒 超过 这 鸡 .

煮沸片刻后浇在鸡肉上。

[ðɪs] [ɪz][æn; ən] ['eksələnt] [wei] [tuː; tə] [kʊk] [ə; eɪ] [jʌŋ] ['tɜːki] .
**This is an excellent way to cook a young turkey .**
这 是 一个 出色的 方式 到 厨师 一个 年轻的 火鸡 .

这是烹制幼火鸡的绝佳方法。

-
**Casuela**
-

卡苏埃拉

[kʌt] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd][fraɪ][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [kləʊv] [ɒv; əv]['gɑːlɪk][ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ]
**Cut a chicken into small pieces and fry it with a clove of garlic in a large**
切 一个 鸡 进入 小的 件 和 炒 它 和 一个 丁香 的 蒜 在 一个 大的
['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [lɑːd] ,
**tablespoonful of lard ,**
一汤匙 的 猪油 ,

将鸡切成小块，放入一大勺猪油中，加入一瓣蒜一起煎炸。

[fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
**for ten minutes .**
为了 十 分钟 .

持续十分钟。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] , [hɑːf][ə; eɪ]['kʌpfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] [griːn] ['piːz] ,
**Then add one quart of water , half a cupful each of green peas ,**
然后 添加 一 夸脱 的 水 , 一半 一个 一杯 每个 的 绿色的 豌豆 ,

然后加入一夸脱水，半杯青豆，

[strɪŋ] [biːnz] [ænd; ənd] [greɪnz] [ɒv; əv] [kɔːn] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf] ['aʊəz] .
**string beans and grains of corn , and boil one and one - half hours .**
细绳 豆子 和 谷物 的 玉米 , 和 熬 一 和 一 - 一半 小时 .

将四季豆和玉米粒煮一个半小时。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [θriː] [pəˈteɪtəʊz] [kʌt] [ˈɪntuː][ˈbɪts] , [wʌn] [ˈteɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [raɪs] , [sɔːlt] ,
**Add three potatoes cut into bits , one tablespoonful of rice , salt ,**
添加 三 土豆 切 进入 比特 , 一 一汤匙 的 米 , 盐 ,

加入三个切成块的土豆、一汤匙米饭和盐。

['pepə(r)] [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪt] [ɒv; əv][wʌn] [eg] .
**pepper and the white of one egg .**
胡椒 和 这 白色的 的 一 蛋 .

胡椒粉和一个蛋清。

[bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)][lɒŋgə(r)] , [ðen] [rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)]
**Boil for three - quarters of an hour longer , then remove from the fire**
熬 为了 三 - 四分之一 的 一个 小时 更长 , 然后 消除 从 这 火
.
**.**
.

再煮四十五分钟，然后关火。

[ɪn][ə; eɪ][tju'riːn; tə'riːn][mɪks][wʌn] [mæʃt] [pəˈteɪtəʊ] [wɪð] [ðə; ði] [jəʊk][ɒv; əv][ðə; ði] [eg] [ænd; ənd][ə; eɪ]
**In a tureen mix one mashed potato with the yolk of the egg and a**
在 一个 汤碗 混合 一 捣碎 土豆 和 这 蛋黄 的 这 蛋 和 一个
['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .
**tablespoonful of vinegar .**
一汤匙 的 醋 .

在汤碗中，将一个土豆泥与一个蛋黄和一汤匙醋混合。

[streɪn] [ðə; ði] [brɒθ] ['sləʊli] ['ɪntuː] [ðɪs] [ænd; ənd][mɪks] ['θʌrəli] [bɪ'fɔː(r)] ['ædɪŋ] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn]
**Strain the broth slowly into this and mix thoroughly before adding the chicken**
拉紧 这 肉汤 缓慢地 进入 这 和 混合 彻底 前 添加 这 鸡
[ænd; ənd]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] .
**and other ingredients .**
和 其他 原料 .

将肉汤慢慢滤入其中，充分搅拌后再加入鸡肉和其他配料。

[fraɪd] ['tʃɪkɪn] , ['meərilənd] [staɪl]
**Fried Chicken , Maryland Style**
油煎 鸡 , 马里兰州 风格

马里兰风味炸鸡

[kʌt] [ʌp][ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] , [ænd; ənd]['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [meɪs] .
**Cut up a chicken , and season with salt , pepper and a little mace .**
切 向上 一个 鸡 , 和 季节 和 盐 , 胡椒 和 一个 小的 锤 .

将鸡切块，用盐、胡椒粉和少许肉豆蔻粉调味。

[dɪp][ðə; ði] ['piːsɪz] ['ɪntuː]['biːt(ə)n] [eg] ,
**Dip the pieces into beaten egg ,**
蘸 这 件 进入 被打败 蛋 ,

将块状物蘸上打散的鸡蛋液，

[ðen] [rəʊl][ɪn]['flaʊə(r)][ænd; ənd][fraɪ][ɪn][lɑːd][ænd; ənd]['bʌtə(r)][ʌn'tɪl] [braʊn] .
**then roll in flour and fry in lard and butter until brown .**
然后 卷 在 面粉 和 炒 在 猪油 和 黄油 直到 棕色的 .

然后裹上面粉，用猪油和黄油煎至棕色。

[teɪk] [aʊt] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [pʊt] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] .
**Take out the chicken and in the pan put a large piece of butter with a little flour .**
拿 出去 这 鸡 和 在 这 平底锅 放 一个 大的 片 的 黄油 和 一个 小的 面粉 .

取出鸡肉，在平底锅里放入一大块黄油和少许面粉。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ frɔθ ] [ʌp] [stɜː(r)] [ɪn] [mɪlk] [ʌn'tɪl] [θɪk] .
**As soon as it froths up stir in milk until thick .**
作为 很快 作为 它 泡沫 向上 搅拌 在 牛奶 直到 厚的 .

等它起泡后，立即加入牛奶搅拌至浓稠。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] .
**Let it boil a minute and pour over the chicken .**
让 它 熬 一个 分钟 和 倒 超过 这 鸡 .

煮沸一分钟后，浇在鸡肉上。

['tʃɪkɪn] [wɪð] [raɪs]
**Chicken with Rice**
鸡 和 米

鸡肉饭

[kʌt] [ʌp] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [stjuː] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] .
**Cut up a chicken and stew gently for ten minutes in a little water .**
切 向上 一个 鸡 和 炖 轻轻地 为了 十 分钟 在 一个 小的 水 .

将鸡切块，加少量水小火炖十分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [meɪs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [griːn] ['pepə(r)] , [tʃɒpt] ['veri] [faɪn] ,
**Add two ounces of butter , salt , pepper , mace and a green pepper , chopped very fine ,**
添加 二 盎司 的 黄油 , 盐 , 胡椒 , 锤 和 一个 绿色的 胡椒 , 切碎 非常 美好的 ,

加入两盎司黄油、盐、胡椒粉、肉豆蔻和切碎的青椒，

[stjuː] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
**stew until done .**
炖 直到 完毕 .

炖至熟透。

[meɪk] [ə; eɪ] [fɔːm] [ɒv; əv] [bɔɪld] [raɪs] [ə'raʊnd] [ə; eɪ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [leɪ] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] [ɒv; əv] [ˌaɪ 'tiː] .
**Make a form of boiled rice around a dish and lay the chicken in the middle of it .**
制作 一个 形式 的 煮沸 米 大约 一个 盘子 和 躺 这 鸡 在 这 中间 的 它 .

在盘子周围铺上一层米饭，然后把鸡肉放在米饭中间。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] [ə; eɪ] [gʊd] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [rʌbd] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [bɔɪl] [tuː] ['mɪnɪts] .
**Add to the sauce a good piece of butter with a teaspoonful of flour rubbed into it and boil two minutes .**
添加 到 这 酱 一个 好的 片 的 黄油 和 一个 一茶匙 的 面粉 摩擦 进入 它 和 熬 二 分钟 .

在酱汁中加入一大块黄油，再加入一茶匙面粉揉搓进去，煮两分钟。

[teɪk] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [stɜː(r)] [ɪn] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [egz] ,
**Take from the fire and stir in the yolk of three eggs ,**
拿 从 这 火 和 搅拌 在 这 蛋黄 的 三 鸡蛋 ,

从火上移开，拌入三个鸡蛋的蛋黄，

['biːt(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv] [rɪtʃ] [kriːm] .
**beaten with a half cup of rich cream .**
被打败 和 一个 一半 杯子 的 富有的 奶油 .

加入半杯浓奶油搅拌均匀。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [sɜːv] .
**Pour over the chicken and serve .**
倒 超过 这 鸡 和 服务 .

将酱汁淋在鸡肉上即可食用。

['tʃɪkɪn] [wɪð] [spə'geti]
**Chicken with Spaghetti**
鸡 和 意大利细面条

鸡肉意面

[prɪ'peə(r)] [ðə; ði] [spə'geti] [baɪ] ['bɔɪlɪŋ] [ə'baʊt] [θriː] [paʊndz] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] .
**Prepare the spaghetti by boiling about three pounds in salted water for twenty minutes .**
准备 这 意大利细面条 经过 沸腾 关于 三 磅 在 咸的 水 为了 二十 分钟 .

将约三磅意大利面放入加盐的沸水中煮二十分钟即可。

[stjuː] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [ɪn] ['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] [ænd; ənd] [pɪk] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] ['piːsɪz] ,
**Stew a chicken in water until tender and pick it to pieces ,**
炖 一个 鸡 在 水 直到 投标 和 挑选 它 到 件 ,

将鸡放入水中炖至软烂，然后撕成块。

['ædɪŋ] [ɪ'nʌf] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['greɪvi] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [kwɔːt] .
**adding enough of the gravy to make a quart .**
添加 足够的 的 这 肉汁 到 制作 一个 夸脱 .

加入足够的肉汁，使总量达到一夸脱。

['ɪntuː] [ðɪs] [pʊt] [fɔː(r)] [slaɪst] ['ʌnjənz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn] [fraɪd] [ɪn] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
**Into this put four sliced onions that have been fried in two ounces of butter ,**
进入 这 放 四 切片 洋葱 那 有 到过 油煎 在 二 盎司 的 黄油 ,

把四颗用两盎司黄油煎过的洋葱片放进去，

[ænd; ənd] [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [tə'mɑːtəʊz] .
**and one quart of tomatoes .**
和 一 夸脱 的 西红柿 .

还有一夸脱西红柿。

[stjuː] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
**Stew for fifteen minutes .**
炖 为了 十五 分钟 .

炖煮十五分钟。

[pleɪs] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [spə'geti] [ɒn] [ə; eɪ] ['plætə(r)] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] ,
**Place a layer of spaghetti on a platter and sprinkle with grated Parmesan cheese ,**
地方 一个 层 的 意大利细面条 在 一个 拼盘 和 撒 和 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 ,

在盘子上铺一层意大利面，撒上磨碎的帕玛森奶酪。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [sʌm; səm] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [sɔːs] [ænd; ənd] [rɪ'piːt] [ðə; ði] ['leɪəz] ,
**pour over some of the chicken sauce and repeat the layers ,**
倒 超过 一些 的 这 鸡 酱 和 重复 这 层 ,

淋上一些鸡肉酱汁，然后重复上述步骤。

['pʊtɪŋ] [ðə; ði] [best] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɒn] [tɒp] .
**putting the best of the chicken on top .**
推杆 这 最好的 的 这 鸡 在 顶部 .

把鸡肉最好的部分放在最上面。

[kweɪl] [wɪð] ['seləri]
**Quail with Celery**
鹌鹑 和 芹菜

鹌鹑配芹菜

[kʌt] [sɪks] [kweɪl] [ɪn] [hɑːvz] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['stjuːpæn] ,
**Cut six quail in halves and cover them with water in a stewpan ,**
切 六 鹌鹑 在 一半 和 覆盖 他们 和 水 在 一个 炖锅 ,

将六只鹌鹑切成两半，放入炖锅中，加水没过鹌鹑。

['ædɪŋ] [strɪps] [ɒv; əv] [sɔːlt] [pɔːk] , [sʌm; səm] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['seləri] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
**adding strips of salt pork , some finely chopped celery , salt and pepper .**
添加 条状物 的 盐 猪肉 , 一些 精细地 切碎 芹菜 , 盐 和 胡椒 .

加入咸肉条、一些切碎的芹菜、盐和胡椒粉。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
**Cook until done .**
厨师 直到 完毕 .

煮至熟透。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [bɜːdz] [ænd; ənd] [streɪn] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] ,
**Remove the birds and strain the liquor ; add to it ,**
消除 这 鸟类 和 拉紧 这 酒 ; 添加 到 它 ,

取出鸟肉，过滤酒液；加入……

[tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [rʌbd] ['ɪntuː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
**two ounces of flour rubbed into two ounces of butter ,**
二 盎司 的 面粉 摩擦 进入 二 盎司 的 黄油 ,

将两盎司面粉揉入两盎司黄油中，

[ðə; ði] [rɪ'meɪndə(r)] [ɒv; əv] [ðə; ði] [hed] [ɒv; əv] ['seləri] ['greɪtɪd] , [ænd; ənd] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [mɪlk] .
**the remainder of the head of celery grated , and two cups of milk .**
这 余 的 这 头 的 芹菜 磨碎的 , 和 二 杯子 的 牛奶 .

将剩余的芹菜头磨碎，再加入两杯牛奶。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ 'θikən ] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [bɜːdz] [ænd; ənd] [sɜːv] ['veri] [hɒt] .
**When it thickens pour over the birds and serve very hot .**
什么时候 它 增厚 倒 超过 这 鸟类 和 服务 非常 热的 .

酱汁浓稠后浇在禽类上，趁热食用。

['feznt] [ə; eɪ] [lɑː] ['sævərɪn]
**Pheasant a la Savarin**
野鸡 一个 拉 沙瓦林

萨瓦兰式野鸡

[pleɪs] [ɒn] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['rəʊstɪŋ] [pæn] [tuː] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] [kʌt] [tuː] ['ɪntʃɪz] [θɪk] .
**Place on the bottom of a roasting pan two slices of bread cut two inches thick .**
地方 在 这 底部 的 一个 烘焙 平底锅 二 切片 的 面包 切 二 英寸 厚的 .

在烤盘底部放两片切成两英寸厚的面包片。

[spred] ['əʊvə(r)] [ðɪs] [ðə; ði] ['paʊndɪd] ['lɪvə(r)] [ænd; ənd] [hɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [bɜːd] [wɪð] [æn; ən] ['æntʃəvi] ,
**Spread over this the pounded liver and heart of the bird with an anchovy ,**
传播 超过 这 这 猛击 肝 和 心 的 这 鸟 和 一个 凤尾鱼 ,

将捣碎的鸟肝和鸟心，以及一条凤尾鱼，涂抹在上面。

[ə; eɪ] [bɪt] [ɒv; əv] [hæm] [ænd; ənd] [tuː] [t'rʌflz] [mɪnst] .
**a bit of ham and two truffles minced .**
一个 少量 的 火腿 和 二 松露 剁碎 .

少许火腿和两颗切碎的松露。

[ɒn] [ðɪs] [leɪ] [ðə; ði] ['feznt] [ænd; ənd] [rəʊst] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
**On this lay the pheasant and roast until done .**
在 这 躺 这 野鸡 和 烤 直到 完毕 .

将野鸡放在上面烤至熟透。

---

[sɜːv] [ɒn] [ðə; ði] [kʊkt] [bred] .
**Serve on the cooked bread .**
服务 在 这 煮熟 面包 .

将面包放在烤好的面包上即可食用。

---

['nʌθɪŋ] [bʌt; bət] [ðə; ði] ['faɪnɪst] ['bɜːgəndi] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] [ðɪs] .
**Nothing but the finest Burgundy should be served with this .**
没有什么 但 这 最好的 勃艮第 应该 是 服务 和 这 .

只有最上等的勃艮第葡萄酒才能与之搭配。

---

[kweɪl] [ænd; ənd] ['ʌnjən]
**Quail and Onion**
鹌鹑 和 洋葱

鹌鹑和洋葱

---

[tuː; tə] [iːtʃ] [kweɪl] [ə'laʊ] [wʌn] [gʊd] [saɪzd] ['ʌnjən] , [slaɪst] ,
**To each quail allow one good sized onion , sliced ,**
到 每个 鹌鹑 允许 一 好的 尺寸 洋葱 , 切片 ,

每只鹌鹑配一个切片的、大小适中的洋葱，

---

[ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [glɑːs] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ɔɪl] [ænd; ənd] ['vɪnɪgə(r)] .
**and half a glass each of oil and vinegar .**
和 一半 一个 玻璃 每个 的 油 和 醋 .

以及半杯油和半杯醋。

---

[stjuː] [ɪn] [ə; eɪ] ['kʌvəd] [pɒt] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [bɝdz] [ɑː(r); ə(r)] ['tendə(r)] .
**Stew in a covered pot until the birds are tender .**
炖 在 一个 涵盖 锅 直到 这 鸟类 是 投标 .

用带盖的锅炖煮，直到禽肉软烂。

---

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ænd; ənd] [sɜːv] [wɪð] ['eni] [gʊd] [sɔːs] .
**Season with salt and pepper , and serve with any good sauce .**
季节 和 盐 和 胡椒 , 和 服务 和 任何 好的 酱 .

用盐和胡椒粉调味，搭配任何美味的酱汁食用。

---

['sælmɪ] [ɒv; əv] [dʌk] [wɪð] ['ɒlɪvz]
**Salmi of Duck with Olives**
萨尔米 的 鸭子 和 橄榄

橄榄鸭肉

---

[rəʊst] [fɔː(r); fə(r)] [eɪt] ['mɪnɪts] [tuː] [sprɪg] [teɪl] [dʌks] , [teɪk] [aʊt] [ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði] [miːt]
**Roast for eight minutes two sprig tail ducks , take out and cut the meat**
烤 为了 八 分钟 二 枝 尾巴 鸭子 , 拿 出去 和 切 这 肉
[frɒm; frəm] [ðə; ði] [bəʊnz] .
**from the bones .**
从 这 骨头 .

将两只嫩尾鸭烤八分钟，取出并将肉从骨头上剔下来。

---

[breɪk] [ʌp] [ðə; ði] [bəʊnz] .
**Break up the bones .**
休息 向上 这 骨头 .

打碎骨头。

---

['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd] [kʊk] [wɪð] [ə; eɪ] ['dʌz(ə)n] [kləʊvz] ,
**Cover with water in a saucepan and cook with a dozen cloves ,**
覆盖 和 水 在 一个 平底锅 和 厨师 和 一个 打 丁香 ,

锅中加水没过食材，放入十二瓣丁香一起煮。

[wʌn] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [sʌm; səm] [tʃɒpt] ['seləri] , [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['greɪvi] .
**one onion and some chopped celery , to make a gravy .**
一 洋葱 和 一些 切碎 芹菜 , 到 制作 一个 肉汁 .

一个洋葱和一些切碎的芹菜，用来做肉汁。

---

[wen] [dʌn] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] .
**When done strain it off .**
什么时候 完毕 拉紧 它 离开 .

完成后，将其滤掉。

---

[tuː; tə] [ðɪs] ['greɪvi] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [miːt] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [keɪ'en] ,
**To this gravy add the meat , two ounces of butter , salt , pepper , cayenne ,**
到 这 肉汁 添加 这 肉 , 二 盎司 的 黄油 , 盐 , 胡椒 , 辣椒 ,

将肉、两盎司黄油、盐、胡椒粉、辣椒粉加入肉汁中，

---

[wʌn] - [hɑːf] [hed] [ɒv; əv] ['seləri] , [kʌt] [ɪn] [strɪps] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['kʌrənt] ['dʒeli] [ænd; ənd] [wʌn] ['dʌz(ə)n] [stəʊnd] ['ɒlɪvz] .
**one - half head of celery , cut in strips , one teaspoonful of currant jelly and one dozen stoned olives .**
一 - 一半 头 的 芹菜 , 切 在 条状物 , 一 一茶匙 的 黑醋栗 果冻 和 一 打 吸食大麻 橄榄 .

半个芹菜头，切成条状；一茶匙葡萄干果冻；一打去核橄榄。

---

[kʊk] ['dʒentli] [ten] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wel] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
**Cook gently ten minutes , stirring it well until smooth .**
厨师 轻轻地 十 分钟 , 搅拌 它 出色地 直到 光滑的 .

小火慢煮十分钟，期间不断搅拌至顺滑。

---

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [rəʊld] [ɪn] [braʊn] ['flaʊə(r)] .
**Add a piece of butter rolled in brown flour .**
添加 一个 片 的 黄油 滚动 在 棕色的 面粉 .

加入一块裹上红面粉的黄油。

---

[stjuː] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] ['veri] [hɒt] .
**Stew five minutes and serve very hot .**
炖 五 分钟 和 服务 非常 热的 .

炖煮五分钟后趁热食用。

---

[stjuːd] [ skwɔb ]
**Stewed Squabs**
炖 乳鸽

炖乳鸽

---

[meɪk] [ə; eɪ] ['stʌfɪŋ] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['lɪvər] [ænd; ənd] [hɑːts] [ɒv; əv] [sɪks] [bɝdz] [tʃɒpt] [faɪn] ,
**Make a stuffing of the livers and hearts of six birds chopped fine ,**
制作 一个 馅 的 这 肝脏 和 心 的 六 鸟类 切碎 美好的 ,

将六只鸟的肝脏和心脏切碎，做成馅料。

---

[wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtə(r)] , [tʃɒpt] [pɔːk] , [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [æn; ən] [eg] , [sɔːlt] , [keɪ'en] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['lemən] .
**with a little butter , chopped pork , the yolk of an egg , salt , cayenne and a little lemon .**
和 一个 小的 黄油 , 切碎 猪肉 , 这 蛋黄 的 一个 蛋 , 盐 , 辣椒 和 一个 小的 柠檬 .

加入少许黄油、切碎的猪肉、一个蛋黄、盐、辣椒粉和少许柠檬汁。

---

[stʌf] [ðə; ði] [ skwɔb ] [wɪð] [ðə; ði] [ə'bʌv] .
**Stuff the squabs with the above .**
东西 这 乳鸽 和 这 多于 .

将上述食物塞入乳鸽体内。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [stjuː] [pæn][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] [stɒk] [ænd; ənd] [stjuː] [wʌn] - [hɑːf]['aʊə(r)] .
**Put them in a stew pan and cover with stock and stew one - half hour .**
放 他们 在 一个 炖 平底锅 和 覆盖 和 库存 和 炖 一 - 一半 小时 .

将它们放入炖锅中，倒入高汤，炖煮半小时。

[teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [bɜːdz] , [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , [keɪ'en] , [θriː] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊm]
**Take out the birds , add salt , cayenne , three tablespoonfuls of mushroom**
拿 出去 这 鸟类 , 添加 盐 , 辣椒 , 三 汤匙 的 蘑菇
['kætsəp; 'kætsʌp] , [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] ,
**catsup , one tablespoonful Worcestershire sauce ,**
番茄酱 , 一 一汤匙 伍斯特郡 酱 ,

取出禽肉，加入盐、辣椒粉、三汤匙蘑菇番茄酱、一汤匙伍斯特沙司。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [laɪm] [dʒuːs] , [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [glɑːs] [ɒv; əv] [pɔːt] [ɔː(r)] ['ʃeri] , [ænd; ənd] [tuː]
**one tablespoonful of lime juice , a large glass of port or sherry , and two**
一 一汤匙 的 酸橙 汁 , 一个 大的 玻璃 的 港口 或者 雪利酒 , 和 二
['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
**ounces of butter ,**
盎司 的 黄油 ,

一汤匙青柠汁，一大杯波特酒或雪利酒，以及两盎司黄油，

[mɪkst] [wɪð] [θriː] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv] [braʊn] ['flaʊə(r)] .
**mixed with three tablespoonfuls of browned flour .**
混合 和 三 汤匙 的 棕色 面粉 .

与三汤匙炒香的面粉混合。

[rɪ'tɜːn] [ðə; ði] [bɜːdz] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] .
**Return the birds to the sauce for ten minutes .**
返回 这 鸟类 到 这 酱 为了 十 分钟 .

将禽类放回酱汁中焖煮十分钟。

[fraɪ][sʌm; səm] [θɪk] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] , [pleɪs] [ə; eɪ][bɜːd][ɒn] [iːtʃ] [ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði] [sɔːs]
**Fry some thick slices of bread , place a bird on each and pour the sauce**
炒 一些 厚的 切片 的 面包 , 地方 一个 鸟 在 每个 和 倒 这 酱
['əʊvə(r)][ðem; ðəm] .
**over them .**
超过 他们 .

煎几片厚厚的面包片，每片面包上放一只鸡，然后把酱汁浇在上面。

[miːts]
**MEATS**
肉类

肉类

[ [ˌɪlə'streɪʃ(ə)n] ]
**[ Illustration ]**
[ 插图 ]

[插图]

['jɔːrkʃər] [steɪks]
**Yorkshire Steaks**
约克郡 牛排

约克郡牛排

[fraɪ][ɪn]['bʌtə(r)] ['sevrəl] [smɔːl] ['tendəlɔɪn] [steɪks] , [wɪð] [tuː] ['ʌnjənz] [slaɪst] [ænd; ənd][wʌn]
**Fry in butter several small tenderloin steaks , with two onions sliced and one**
炒 在 黄油 一些 小的 里脊肉 牛排 , 和 二 洋葱 切片 和 一
['kjuːkʌmbə(r)] [slaɪst] .
**cucumber sliced .**
黄瓜 切片 .

用黄油煎几小块牛里脊肉排，配上切片的洋葱和切片的黄瓜。

[wen] [wel] [braʊn] [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [stɒk] , [sɔːlt] ,
**When well browned add a pint of stock , salt ,**
什么时候 出色地 棕色 添加 一个 品脱 的 库存 , 盐 ,

煎至金黄色后，加入一品脱高汤和盐。

['pepə(r)] [ænd; ənd] [keɪ'en] [ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [meɪd] ['mʌstəd] .
**pepper and cayenne and one teaspoonful of made mustard .**
胡椒 和 辣椒 和 一 一茶匙 的 制成 芥末 .

胡椒粉、辣椒粉和一茶匙芥末酱。

['sɪmə(r)] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɔː(r)] [lɒŋgə(r)] .
**Simmer an hour or longer .**
煨 一个 小时 或者 更长 .

慢炖一小时或更长时间。

['fɪlɪt] [ɒv; əv] [biːf] [ə; eɪ] [lɑː] [rɑ'sini]
**Filet of Beef a la Rossini**
菲力牛排 的 牛肉 一个 拉 罗西尼

罗西尼式牛柳

[breɪz] [ə; eɪ] [ lɑːd ] ['fɪlɪt] [ɒv; əv] [biːf] [wɪð] [wɒt] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑː(r); ə(r)] [ɪn] ['siːz(ə)n] .
**Braise a larded filet of beef with what vegetables are in season .**
烩 一个 肥腻的 菲力牛排 的 牛肉 和 什么 蔬菜 是 在 季节 .

将涂抹了猪油的牛里脊肉与当季蔬菜一起炖煮。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [ænd; ənd] ['mɔɪsn] [waɪl] ['kʊkɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] ['bɒt(ə)l] [ɒv; əv] [gʊd] ['klærət] [ɔː(r)] ['ʃeri] .
**Put in a saucepan and moisten while cooking with a bottle of good claret or sherry .**
放 在 一个 平底锅 和 濡 尽管 烹饪 和 一个 瓶子 的 好的 红酒 或者 雪利酒 .

放入平底锅中，边煮边用一瓶上好的波尔多红酒或雪利酒润湿。

[wen] [dʌn] ['gɑːnɪʃ] [ðə; ði] [miːt] [wɪð] [ˌmækə'rəʊni] [prɪ'peəd] [æz; əz] ['fɒləʊz] : [bɔɪl] [wʌn] - [hɑːf] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˌmækə'rəʊni] ,
**When done garnish the meat with macaroni prepared as follows : Boil one - half pound of macaroni ,**
什么时候 完毕 装饰 这 肉 和 通心粉 准备 作为 跟随 : 熬 一 - 一半 磅 的 通心粉 ,

完成后，用以下方法制作的通心粉装饰肉馅：煮半磅通心粉，

[kʌt] ['ɪntuː] [θriː] - [ɪntʃ] [leŋθs] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [sʌm; səm] [slaɪst] ['mʌʃrʊmz] ,
**cut into three - inch lengths and put in a saucepan with some sliced mushrooms ,**
切 进入 三 - 英寸 长度 和 放 在 一个 平底锅 和 一些 切片 蘑菇 ,

切成三英寸长的段，放入平底锅中，加入一些切片蘑菇。

[wʌn] - [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [gʊd] [stɒk] , [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [pæt] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
**one - half pint of good stock , three ounces of grated Parmesan cheese , and a pat of butter .**
一 - 一半 品脱 的 好的 库存 , 三 盎司 的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 , 和 一个 拍 的 黄油 .

半品脱优质高汤，3盎司磨碎的帕玛森奶酪，以及一小块黄油。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
**Season with salt and pepper .**
季节 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒调味。

[tɒs] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [wel] [mɪkst] [ænd; ənd] [sɜːv] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [biːf] .
**Toss over the fire until well mixed and serve around the beef .**
折腾 超过 这 火 直到 出色地 混合 和 服务 大约 这 牛肉 .

在火上翻炒至充分混合，然后盛在牛肉周围即可。

[streɪn] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['greɪvi] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [biːf] .
**Strain the vegetables out of the gravy and pour over the beef .**
拉紧 这 蔬菜 出去 的 这 肉汁 和 倒 超过 这 牛肉 .

将蔬菜从肉汁中滤出，然后浇在牛肉上。

['jɔːrkʃər] ['pʊdɪŋ]
**Yorkshire Pudding**
约克郡 布丁

约克郡布丁

[ðɪs] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [sɜːvd] [wɪð] [rəʊst] [biːf] ,
**This is to be served with roast beef ,**
这 是 到 是 服务 和 烤 牛肉 ,

这道菜要搭配烤牛肉一起食用。

[ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [beɪkt] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [ɒv; əv] ['drɪpɪŋ] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [biːf] [hæz; həz] [kʊkt] .
**and it should be baked in the pan of drippings in which the beef has cooked .**
和 它 应该 是 烘焙 在 这 平底锅 的 滴落物 在 哪个 这 牛肉 有 煮熟 .

应该用煎牛肉时滴下的油来烘烤。

[mɪks] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [wʌn] [eg] ['biːt(ə)n] .
**Mix a cup of flour with a cup of milk , salt and one egg beaten .**
混合 一个 杯子 的 面粉 和 一个 杯子 的 牛奶 , 盐 和 一 蛋 被打败 .

将一杯面粉、一杯牛奶、盐和一个打散的鸡蛋混合在一起。

[beɪk] ['kwɪkli] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
**Bake quickly and serve at once .**
烤 迅速地 和 服务 在 一次 .

快速烘烤后立即食用。

[kəʊld] [rəʊst] [biːf] [stjuːd]
**Cold Roast Beef Stewed**
寒冷的 烤 牛肉 炖

冷烤牛肉炖菜

[kʌt] [ðə; ði] [rɪ'meɪnz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kəʊld] [rəʊst] ['ɪntuː] ['piːsɪz] ,
**Cut the remains of a cold roast into pieces ,**
切 这 遗迹 的 一个 寒冷的 烤 进入 件 ,

将剩下的冷烤肉切成块，

['flaʊə(r)] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [braʊn] .
**flour the pieces and fry in butter until brown .**
面粉 这 件 和 炒 在 黄油 直到 棕色的 .

将肉块裹上面粉，用黄油煎至棕色。

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wɪð] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [stɒk] , [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [pɔːt] ,
**Then put them into a saucepan with a cup of stock , a glass of port ,**
然后 放 他们 进入 一个 平底锅 和 一个 杯子 的 库存 , 一个 玻璃 的 港口 ,

然后将它们放入平底锅中，加入一杯高汤和一杯波特酒。

[sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [keɪ'en] .
**salt , pepper and cayenne .**
盐 , 胡椒 和 辣椒 .

盐、胡椒粉和辣椒粉。

['sɪmə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [laɪm] [dʒuːs] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
**Simmer five minutes and add one tablespoonful of lime juice before serving .**
煨 五 分钟 和 添加 一 一汤匙 的 酸橙 汁 前 服务 .

小火慢炖五分钟，上桌前加入一汤匙青柠汁。

['lɒbˌskaʊs]

**Lobscouse**

lobscouse

洛布斯库斯

[səʊk] [fɔː(r)] [θɪk] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [kɔːnd] [biːf] [ɪn] [freʃ] ['wɔːtə(r)][fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] .
**Soak four thick slices of corned beef in fresh water for two hours .**
浸泡 四 厚的 切片 的 咸 牛肉 在 新鲜的 水 为了 二 小时 .

将四片厚切咸牛肉浸泡在清水中两个小时。

[fraɪ][fɔː(r)]['slaɪsɪz][ɒv; əv][sɔːlt] [pɔːk] [ɔː(r)]['beɪkən] .
**Fry four slices of salt pork or bacon .**
炒 四 切片 的 盐 猪肉 或者 熏肉 .

煎四片咸猪肉或培根。

[ɪn][ðə; ði][fæt][fraɪ][fɔː(r)] [slaɪst] ['ʌnjənz] [ə; eɪ] [lait] [braʊn] .
**In the fat fry four sliced onions a light brown .**
在 这 胖的 炒 四 切片 洋葱 一个 光 棕色的 .

用油将四个切片的洋葱炒至浅棕色。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ]['stjuːpæn][ðə; ði] [biːf] , ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [pɔːk] [ɔː(r)]['beɪkən] .
**Place in a stewpan the beef , onions and pork or bacon .**
地方 在 一个 炖锅 这 牛肉 , 洋葱 和 猪肉 或者 熏肉 .

将牛肉、洋葱和猪肉或培根放入炖锅中。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [slaɪst] [pə'teɪtəʊz] , ['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['siːz(ə)n] ['haɪli] [wɪð] ['pepə(r)] .
**Add a dozen sliced potatoes , cover with water and season highly with pepper .**
添加 一个 打 切片 土豆 , 覆盖 和 水 和 季节 高度 和 胡椒 .

加入十二个切片土豆，加水没过土豆，并撒上大量的胡椒粉。

['kʌvə(r)][ænd; ənd] [stjuː] ['dʒentli][ʌn'tɪl][ðə; ði] [miːt] [ɪz]['tendə(r)] .
**Cover and stew gently until the meat is tender .**
覆盖 和 炖 轻轻地 直到 这 肉 是 投标 .

盖上盖子，小火慢炖至肉软烂。

[ðen] [breɪk] ['ɪntuː][ðə; ði]['stjuːpæn][fɔː(r)] [siː] ['bɪskɪts] , [kʊk] [fɔː(r); fə(r)][faɪv] ['mɪnɪts] [lɒŋgə(r)] .
**Then break into the stewpan four sea biscuits , cook for five minutes longer .**
然后 休息 进入 这 炖锅 四 海 饼干 , 厨师 为了 五 分钟 更长 .

然后将四块海饼干掰碎放入炖锅中，再煮五分钟。

[ðə; ði]['lɪkə(r)] [meɪ] [biː; bi] ['θɪkənd] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][mɔː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [mɪkst]
**The liquor may be thickened a little more with a tablespoonful of flour mixed**
这 酒 可能 是 增稠 一个 小的 更多的 和 一个 一汤匙 的 面粉 混合
[wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][kəʊld]['wɔːtə(r)] .
**with a little cold water .**
和 一个 小的 寒冷的 水 .

可以用一汤匙面粉加少量冷水调匀，使汤汁更浓稠一些。

-

**Perchero**

-

佩尔切罗

[pleɪs] [faɪv] [paʊndz] [ɒv; əv] [biːf] [ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [pɒt][hɑːf] [fɪld] [wɪð] ['wɔːtə(r)] .
**Place five pounds of beef in a large pot half filled with water .**
地方 五 磅 的 牛肉 在 一个 大的 锅 一半 已填 和 水 .

将五磅牛肉放入一个装有半锅水的大锅中。

[bɔɪl][fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['aʊəz] , ['hævɪŋ] ['siːz(ə)nd] [wel] [wɪð] [sɔːlt][ænd; ənd]['pepə(r)] .
**Boil for three hours , having seasoned well with salt and pepper .**
熬 为了 三 小时 , 拥有 经验丰富的 出色地 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒粉充分调味，煮三个小时。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][lɑːdʒ] [piːs] [ɒv; əv] [ˈpʌmpkɪn] [kʌt] [ɪn] [ˈpiːsɪz] , [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [strɪŋ] [biːnz] ,
**Then add a large piece of pumpkin cut in pieces , a pint of string beans ,**
然后 添加 一个 大的 片 的 南瓜 切 在 件 , 一个 品脱 的 细绳 豆子 ,

然后加入一大块切成块的南瓜，一品脱四季豆，

[ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [kɔːn] , [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [ˈʌnjən] [slaɪst] , [ə; eɪ] [ˈkærət] [ænd; ənd][ə; eɪ] [ˈtɜːnɪp] [daɪst] ,
**a cup of corn , a large onion sliced , a carrot and a turnip diced ,**
一个 杯子 的 玉米 , 一个 大的 洋葱 切片 , 一个 胡萝卜 和 一个 芜菁 切丁 ,

一杯玉米粒，一个切片的大洋葱，一根切丁的胡萝卜和一个切丁的芜菁，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [bel] [ˈpepə(r)] [mɪnst] .
**and a bell pepper minced .**
和 一个 钟 胡椒 剁碎 .

以及切碎的甜椒。

[ˈsɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən][ˈaʊə(r)] .
**Simmer for half an hour .**
煨 为了 一半 一个 小时 .

小火慢炖半小时。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][raɪs][ænd; ənd][wʌn] [ˈtiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][ˈsæfrən] .
**Then add half a cup of rice and one teaspoonful of saffron .**
然后 添加 一半 一个 杯子 的 米 和 一 一茶匙 的 藏红花 .

然后加入半杯米和一茶匙藏红花。

[kʊk] [fɔː(r); fə(r)][hɑːf][æn; ən][ˈaʊə(r)][lɒŋgə(r)] .
**Cook for half an hour longer .**
厨师 为了 一半 一个 小时 更长 .

再煮半小时。

[ɪn] [əˈnʌðə(r)] [ˈsɔːspən] [bɔɪl] [ə; eɪ] [ˈkæbɪdʒ] ,
**In another saucepan boil a cabbage ,**
在 其他 平底锅 熬 一个 卷心菜 ,

在另一个平底锅里煮一颗卷心菜，

[ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ] [θɜːd] [pæn] [stjuː] [sʌm; səm] [piːld] [ˈæplz] [ænd; ənd][bəˈnɑːnəz][kʌt] [ʌp] .
**and in a third pan stew some peeled apples and bananas cut up .**
和 在 一个 第三 平底锅 炖 一些 去皮 苹果 和 香蕉 切 向上 .

在第三个锅里炖一些去皮切块的苹果和香蕉。

[pʊt][ðə; ði] [miːt] [ɪn][ðə; ði][ˈsentə(r)][ɒv; əv][ə; eɪ][ˈplætə(r)][ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði] [mɪkst] [fruːts] [ænd; ənd]
**Put the meat in the center of a platter and place the mixed fruits and**
放 这 肉 在 这 中心 的 一个 拼盘 和 地方 这 混合 水果 和
[ˈvedʒtəb(ə)lz] [əˈraʊnd] [ˌaɪ ˈtiː] .
**vegetables around it .**
蔬菜 大约 它 .

将肉放在盘子中央，周围摆放什锦水果和蔬菜。

[stjuːd] [kəʊld] [ˈmʌtn] [ɔː(r)] [biːf]
**Stewed Cold Mutton or Beef**
炖 寒冷的 羊肉 或者 牛肉

冷炖羊肉或牛肉

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [ˈsɔːspən] [θriː] [ˈʌnjənz] [slaɪst] , [ə; eɪ] [ˈkærət] [ænd; ənd][ə; eɪ][pəˈteɪtəʊ] [daɪst] ;
**Place in a saucepan three onions sliced , a carrot and a potato diced ;**
地方 在 一个 平底锅 三 洋葱 切片 , 一个 胡萝卜 和 一个 土豆 切丁 ;

将三个切片的洋葱、一根胡萝卜和一个切丁的土豆放入平底锅中；

[sɔːlt] , ['pepə(r)] , [ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [laɪm] [dʒuːs] [ɔː(r)] ['vɪnɪgə(r)] , [wɪð] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [kəʊld]
**salt , pepper , a teaspoonful of lime juice or vinegar , with thin slices of cold**
盐 , 胡椒 , 一个 一茶匙 的 酸橙 汁 或者 醋 , 和 薄的 切片 的 寒冷的
[miːt] .
**meat .**
肉 .

盐、胡椒粉、一茶匙青柠汁或醋，配上切成薄片的冷肉。

['kʌvə(r)] ['kləʊsli] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] ,
**Cover closely and simmer for one hour ,**
覆盖 密切 和 煨 为了 一 小时 ,

盖紧锅盖，小火慢炖一小时。

[ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] [lɒŋgə(r)] .
**add half a cup of cold water and simmer one hour longer .**
添加 一半 一个 杯子 的 寒冷的 水 和 煨 一 小时 更长 .

加入半杯冷水，再炖煮一小时。

['siːz(ə)n] [wɪð] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [ænd; ənd] ['θɪkən] [ðə; ði] ['greɪvi] [wɪð] [æn; ən]
**Season with a tablespoonful of Worcestershire and thicken the gravy with an**
季节 和 一个 一汤匙 的 伍斯特郡 和 加厚 这 肉汁 和 一个
[aʊns] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [rʌbd] ['ɪntuː] ['bʌtə(r)] .
**ounce of flour rubbed into butter .**
盎司 的 面粉 摩擦 进入 黄油 .

用一汤匙伍斯特沙司调味，再用一盎司面粉揉搓进黄油中勾芡。

[læm] [wɪð] [ˌmækə'rəʊni]
**Lamb with Macaroni**
羊肉 和 通心粉

羊肉配通心粉

['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] [wɪð] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['beɪkən] .
**Cover the bottom of a baking pan with slices of bacon .**
覆盖 这 底部 的 一个 烘烤 平底锅 和 切片 的 熏肉 .

在烤盘底部铺上培根片。

[pleɪs] [ɒn] [ðem; ðəm] [ə; eɪ] [brest] [ɒv; əv] [jʌŋ] [læm] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] ['beɪkən]
**Place on them a breast of young lamb and cover it with slices of bacon**
地方 在 他们 一个 胸部 的 年轻的 羊肉 和 覆盖 它 和 切片 的 熏肉
[ænd; ənd] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [piːld] ['lemən] .
**and thin slices of a peeled lemon .**
和 薄的 切片 的 一个 去皮 柠檬 .

在上面放一块嫩羊胸肉，再盖上培根片和去皮柠檬薄片。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [smɔːl] ['ʌnjən] [mɪnst] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv]
**Season with salt and pepper , add a small onion minced and a cup of**
季节 和 盐 和 胡椒 , 添加 一个 小的 洋葱 剁碎 和 一个 杯子 的
[stɒk] .
**stock .**
库存 .

用盐和胡椒粉调味，加入切碎的小洋葱和一杯高汤。

['kʌvə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] ['sləʊli] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] .
**Cover and bake slowly for two hours .**
覆盖 和 烤 缓慢地 为了 二 小时 .

盖上盖子，小火慢烤两个小时。

[bɔɪl] [hɑːf] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [ˌmækə'rəʊni] [ɪn] ['ɡreɪvi] [tuː; tə] [wɪtʃ] [ə; eɪ] [fjuː] [piːld] [tə'mɑːtəʊz] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .

**Boil half a cup of macaroni in gravy to which a few peeled tomatoes may be added .**

熬 一半 一个 杯子 的 通心粉 在 肉汁 到 哪个 一个 很少 去皮 西红柿 可能 是 额外 .

将半杯通心粉放入肉汁中煮沸，可以加入一些去皮的西红柿。

---

[wen] ['tendə(r)] , [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] ['sɜːvɪŋ] [dɪʃ] ,

**When tender , place it on a serving dish ,**

什么时候 投标 , 地方 它 在 一个 服务 盘子 ,

煮软后，盛入盘中。

---

[leɪ] [ðə; ði] [læm] [ɒn] [ˌaɪ 'tiː] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ɔːl] [ðə; ði] ['ɡreɪvi] [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] ['θɪkənd] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊə(r)] .

**lay the lamb on it and pour over all the gravy which may be thickened with a little flour .**

躺 这 羊肉 在 它 和 倒 超过 全部 这 肉汁 哪个 可能 是 增稠 和 一个 小的 面粉 .

将羊肉放在上面，然后淋上所有的肉汁，肉汁可以用少许面粉勾芡。

---

[stjuːd] [freʃ] [tʌŋ]

**Stewed Fresh Tongue**

炖 新鲜的 舌头

炖鲜牛舌

---

[səʊk] [ə; eɪ] [freʃ] [tʌŋ] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] ['aʊə(r)] ,

**Soak a fresh tongue in cold water for one hour ,**

浸泡 一个 新鲜的 舌头 在 寒冷的 水 为了 一 小时 ,

将新鲜的舌头浸泡在冷水中一小时，

---

[ðen] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [θriː] ['aʊəz] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [skɪn] .

**then boil it three hours and remove the skin .**

然后 熬 它 三 小时 和 消除 这 皮肤 .

然后煮三个小时，去皮。

---

[pleɪs] [ðə; ði] [tʌŋ] [ɪn] [ə; eɪ] ['stjuːpæn] [wɪð] [hɑːf] [ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] ['seləri] , [wʌn] ['tɜːnɪp] ,

**Place the tongue in a stewpan with half a head of celery , one turnip ,**

地方 这 舌头 在 一个 炖锅 和 一半 一个 头 的 芹菜 , 一 芜菁 ,

将牛舌放入炖锅中，加入半颗芹菜、一个芜菁，

---

[wʌn] ['kærət] [ænd; ənd] [tuː] ['ʌnjənz] [kʌt] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , [wʌn] ['dʌz(ə)n] [kləʊvz] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [keɪ'en] .

**one carrot and two onions cut in small pieces , one dozen cloves , salt and cayenne .**

一 胡萝卜 和 二 洋葱 切 在 小的 件 , 一 打 丁香 , 盐 和 辣椒 .

一根胡萝卜和两个洋葱切成小块，十二瓣丁香，盐和辣椒粉。

---

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] ['aʊəz] .

**Simmer for one and one - half hours .**

煨 为了 一 和 一 - 一半 小时 .

小火慢炖一个半小时。

---

[teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [tʌŋ] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ɡreɪvi] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [meɪd] ['mʌstəd] ,

**Take out the tongue and add to the gravy one tablespoonful of made mustard ,**

拿 出去 这 舌头 和 添加 到 这 肉汁 一 一汤匙 的 制成 芥末 ,

取出牛舌，在肉汁中加入一汤匙芥末酱。

[wʌn][ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] , [θriː] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊm] ['kætsəp; 'kætsʌp] , [θriː] [ 'pikit ] ['gəːkinz] [tʃɒpt] ,
**one of Worcestershire sauce , three tablespoonfuls of mushroom catsup , three picketed gherkins chopped ,**
一 的 伍斯特郡 酱 ， 三 汤匙 的 蘑菇 番茄酱 ， 三 纠察队 小黄瓜 切碎 ，

一份伍斯特沙司，三汤匙蘑菇番茄酱，三根切碎的腌黄瓜，

[wʌn] [glɑːs] [ɒv; əv] [pɔːt] [ɔː(r)] [red] [waɪn] , [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
**one glass of port or red wine , and two ounces of butter ,**
一 玻璃 的 港口 或者 红色的 葡萄酒 ， 和 二 盎司 的 黄油 ，

一杯波特酒或红葡萄酒，以及两盎司黄油。

[kriːmd] [wɪð] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] [braʊn] ['flaʊə(r)] .
**creamed with three ounces of browned flour .**
奶油 和 三 盎司 的 棕色 面粉 .

加入三盎司棕色面粉搅拌均匀。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
**Cook until smooth .**
厨师 直到 光滑的 .

煮至顺滑。

[rɪ'tɜːn] [ðə; ði] [tʌŋ] [tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .
**Return the tongue to the sauce and simmer half an hour .**
返回 这 舌头 到 这 酱 和 煨 一半 一个 小时 .

将牛舌放回酱汁中，小火慢炖半小时。

[pɔːk] [paɪ]
**Pork Pie**
猪肉 馅饼

猪肉馅饼

[kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɪ'nʌf] [pɔːk] [tuː; tə] [fɪl] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
**Cut into small pieces enough pork to fill a baking dish .**
切 进入 小的 件 足够的 猪肉 到 充满 一个 烘烤 盘子 .

将猪肉切成小块，足够装满一个烤盘。

['siːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [meɪs] .
**Season it with salt , pepper and mace .**
季节 它 和 盐 ， 胡椒 和 锤 .

用盐、胡椒粉和肉豆蔻调味。

[juːz] [nəʊ] ['wɔːtə(r)] .
**Use no water .**
使用 不 水 .

不要用水。

['kʌvə(r)][ðə; ði] [miːt] [wɪð] [ə; eɪ] [θɪk] ['peɪstri] [krʌst] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [sləʊ] ['ʌv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['aʊəz] .
**Cover the meat with a thick pastry crust and bake in a slow oven for two hours .**
覆盖 这 肉 和 一个 厚的 糕点 地壳 和 烤 在 一个 慢的 烤箱 为了 二 小时 .

将肉用厚厚的酥皮盖住，放入低温烤箱烘烤两个小时。

[meɪk] [ə; eɪ]['greɪvi][ɒv; əv][ðə; ði] [bəʊnz] [ænd; ənd][skræps][ɒv; əv][ðə; ði] [pɔːk] , [wel] ['siːz(ə)nd] ,
**Make a gravy of the bones and scraps of the pork , well seasoned ,**
制作 一个 肉汁 的 这 骨头 和 碎屑 的 这 猪肉 ， 出色地 经验丰富的 ，

用猪肉的骨头和碎肉熬制浓稠的肉汁，并充分调味。

[ænd; ənd][pɔː(r)]['ɪntuː][ðə; ði][paɪ]['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [beɪkt] .
**and pour into the pie after it is baked .**
和 倒 进入 这 馅饼 后 它 是 烘焙 .

烤好后倒入派中。

[tuː; tə] ['bɑːbɪkjuː] [ə; eɪ][pɪg] ( ['veri] [əʊld] [dɪʃ] )
**To Barbecue a Pig ( very old dish )**
到 烧烤 一个 猪 ( 非常 老的 盘子 )

烤乳猪（一道非常古老的菜肴）

[dres] [ə; eɪ][pɪg][ɒv; əv][ten] [wiːks] [əʊld][æz; əz] [ɪf] [tuː; tə][rəʊst] .
**Dress a pig of ten weeks old as if to roast .**
裙子 一个 猪 的 十 周 老的 作为 如果 到 烤 .

将十周大的猪打扮成要烤的模样。

[meɪk] [ə; eɪ] ['stʌfɪŋ] [ɒv; əv][ðə; ði]['lɪvə(r)] , [tuː] ['æntʃəviz] , [ænd; ənd][seɪdʒ] [liːvz] [ɔːl] [tʃɒpt] [smɔːl] ;
**Make a stuffing of the liver , two anchovies , and sage leaves all chopped small ;**
制作 一个 馅 的 这 肝 , 二 凤尾鱼 , 和 圣人 树叶 全部 切碎 小的 ;

将肝脏、两条凤尾鱼和鼠尾草叶切碎，做成馅料；

[bred] [krʌmz] , [fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [sɔːlt] , [keɪ'en] [ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [red] [waɪn] .
**bread crumbs , four ounces of butter , salt , cayenne and a half pint of red wine .**
面包 面包屑 , 四 盎司 的 黄油 , 盐 , 辣椒 和 一个 一半 品脱 的 红色的 葡萄酒 .

面包屑、四盎司黄油、盐、辣椒粉和半品脱红酒。

[stʌf] [ænd; ənd] [səʊ] [ðə; ði][pɪg][ʌp] .
**Stuff and sew the pig up .**
东西 和 缝 这 猪 向上 .

把猪塞满馅料，然后缝合起来。

[rəʊst] [æt; ət][æn; ən]['əʊpən]['faɪə(r)] .
**Roast at an open fire .**
烤 在 一个 打开 火 .

在明火上烤制。

[pʊt][ɪn][ðə; ði] ['drɪpɪŋ] [pæn] [θriː] ['bɒtlz] [ɔː(r)][mɔː(r)][ɒv; əv] [red] [waɪn] .
**Put in the dripping pan three bottles or more of red wine .**
放 在 这 滴落 平底锅 三 瓶子 或者 更多的 的 红色的 葡萄酒 .

在滴油盘中放入三瓶或更多瓶红酒。

[beɪst] [ðə; ði][pɪg] ['friːkwəntli] [ænd; ənd] [wen] ['ɔːlməʊst] [dʌn] [pʊt][ɪn][ðə; ði][pæn] [kləʊz][tuː; tə][ðə; ði] ['faɪə(r)] [tuː] [ləʊvz] [ɒv; əv] [bred] .
**Baste the pig frequently and when almost done put in the pan close to the fire two loaves of bread .**
绷 这 猪 频繁地 和 什么时候 几乎 完毕 放 在 这 平底锅 关闭 到 这 火 二 面包 的 面包 .

经常给猪刷油，快烤好时，在靠近火源的平底锅里放入两块面包。

[stænd][ðə; ði][pɪg][ɪn][ðə; ði] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['sɜːvɪŋ] [ænd; ənd][pʊt][ə; eɪ]['lemən][ɪn][hɪz; ɪz] [maʊθ] .
**Stand the pig in the dish for serving and put a lemon in his mouth .**
站立 这 猪 在 这 盘子 为了 服务 和 放 一个 柠檬 在 他的 嘴 .

将烤猪放在盘子里端上桌，并在猪嘴里放一个柠檬。

[pleɪs] [wʌn][ɒv; əv][ðə; ði] [ləʊvz] [ɒv; əv] [bred] [ɒn] [iːtʃ] [saɪd] ;
**Place one of the loaves of bread on each side ;**
地方 一 的 这 面包 的 面包 在 每个 边 ;

将两块面包分别放在两边；

[tuː; tə][ðə; ði]['greɪvi][ɪn][ðə; ði][pæn][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['æntʃəvi] , [wʌn] - [hɑːf]['lemən][ænd; ənd][ə; eɪ][fjuː] [swiːt] [hɜːbs] ,
**to the gravy in the pan add one anchovy , one - half lemon and a few sweet herbs ,**
到 这 肉汁 在 这 平底锅 添加 一 凤尾鱼 , 一 - 一半 柠檬 和 一个 很少 甜的 草药 ,

在锅里的肉汁中加入一条凤尾鱼、半个柠檬和一些甜香草。

[ɔːl] [tʃɒpt] [faɪn] .
**all chopped fine .**
全部 切碎 美好的 .

全部切碎。

[bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][pɪg] .
**Boil it a few minutes and pour over the pig .**
熬 它 一个 很少 分钟 和 倒 超过 这 猪 .

煮沸几分钟后，浇在猪身上。

[leɪ] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['lemən][ænd; ənd] ['bɑːb(ə)ri] [raʊnd] [ðə; ði] [dɪʃ] .
**Lay slices of lemon and barberries round the dish .**
莱 切片 的 柠檬 和 小檗果 圆形的 这 盘子 .

在菜肴周围摆放柠檬片和红醋栗。

[tuː; tə] [bɔɪl] [ə; eɪ][hæm]
**To Boil a Ham**
到 熬 一个 火腿

煮火腿

[səʊk] [ə; eɪ][hæm][fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)][ænd; ənd] [kliːn] [wɪð] [ə; eɪ] [brʌʃ] .
**Soak a ham for one hour and clean with a brush .**
浸泡 一个 火腿 为了 一 小时 和 干净的 和 一个 刷子 .

将火腿浸泡一小时，然后用刷子刷洗干净。

[pʊt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l] [wɪð] ['plenti] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd]['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [kʊk] ['sev(ə)n] ['aʊəz] ,
**Put it in a kettle with plenty of cold water and after it boils cook seven hours ,**
放 它 在 一个 壶 和 很多 的 寒冷的 水 和 后 它 沸腾 厨师 七 小时 ,

把它放入装有大量冷水的烧水壶中，煮沸后煮七个小时。

[skɪm] [wel] [ænd; ənd] ['ɔːlweɪz] [rɪ'plenɪʃ] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
**skim well and always replenish with boiling water .**
撇去 出色地 和 总是 补充 和 沸腾 水 .

撇去浮沫，并不断补充沸水。

['ɑːftə(r)][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɔɪld] [θriː] ['aʊəz] [ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ]['hændfʊl][ɒv; əv] [həʊl] [kləʊvz][ænd; ənd] [æt; ət][ðə; ði][end][ɒv; əv][faɪv] ['aʊəz] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf][paɪnts][ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .
**After it has boiled three hours add half a handful of whole cloves and at the end of five hours add one and a half pints of vinegar .**
后 它 有 煮沸 三 小时 添加 一半 一个 少数 的 所有的 丁香 和 在 这 结尾 的 五 小时 添加 一 和 一个 一半 品脱 的 醋 .

煮沸三个小时后，加入半把丁香；煮沸五个小时后，加入一品脱半的醋。

['ɑːftə(r)] ['bɔɪlɪŋ] , [skɪn] [ðə; ði][hæm] , ['sprɪŋk(ə)l][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [krʌmz] ,
**After boiling , skin the ham , sprinkle it with crumbs ,**
后 沸腾 , 皮肤 这 火腿 , 撒 它 和 面包屑 ,

煮熟后，将火腿去皮，撒上面包屑。

[stɪk] [wɪð] [kləʊvz] [ænd; ənd] [rəʊst] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] , ['θɜːti] ['mɪnɪts] ,
**stick with cloves and roast in a moderate oven , thirty minutes ,**
戳 和 丁香 和 烤 在 一个 缓和 烤箱 , 三十 分钟 ,

加入丁香，放入中等温度的烤箱烘烤30分钟。

['beɪstɪŋ] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪkə(r)] [ɒv; əv] [hɑːf] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [hɑːf] ['wɔːtə(r)] .
**basting with a liquor of half vinegar and half water .**
涂抹 和 一个 酒 的 一半 醋 和 一半 水 .

用一半醋和一半水混合而成的汁液涂抹。

['meksɪkən] [traɪp]
**Mexican Tripe**
墨西哥 肚

墨西哥牛肚

[dɪp] [ə; eɪ] [θɪk] ['hʌni] [kəʊm] [piːs] [ɒv; əv] [traɪp] [ɪn] ['bʌtə(r)] , [ðen] [ɪn] [krʌmz] ,
**Dip a thick honey comb piece of tripe in butter , then in crumbs ,**
蘸 一个 厚的 蜂蜜 梳子 片 的 肚 在 黄油 , 然后 在 面包屑 ,

将一块厚厚的蜂窝状牛肚蘸上黄油，再裹上面包屑，

[ænd; ənd] [brɔɪl] ['əʊvə(r)] [ə; eɪ] [klɪə(r)] ['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [wel] [dʌn] ,
**and broil over a clear fire until well done ,**
和 烤 超过 一个 清除 火 直到 出色地 完毕 ,

用明火烤至全熟。

['sprɪŋklɪŋ] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [waɪlst] ['kʊkɪŋ] [θriː] [ɔː(r)] [fɔː(r)] ['faɪnli] [tʃɒpt] [griːn] ['tʃɪli] .
**sprinkling over it whilst cooking three or four finely chopped green Chilis .**
洒 超过 它 而 烹饪 三 或者 四 精细地 切碎 绿色的 辣椒 .

在烹煮过程中，撒上三四个切碎的青辣椒。

[melt] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] [suːp] [pleɪt] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , ['ædɪŋ] [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [keɪ'en] ,
**Melt in a hot soup plate one ounce of butter , adding salt , pepper and cayenne ,**
熔化 在 一个 热的 汤 盘子 一 盎司 的 黄油 , 添加 盐 , 胡椒 和 辣椒 ,

在热汤盘中融化一盎司黄油，加入盐、胡椒粉和辣椒粉。

[ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [meɪd] ['mʌstəd] , [rʌb] [smuːð] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] ,
**and one teaspoonful of made mustard , rub smooth and add one - half teaspoonful of vinegar ,**
和 一 一茶匙 的 制成 芥末 , 擦 光滑的 和 添加 一 - 一半 一茶匙 的 醋 ,

加入一茶匙芥末酱，揉搓均匀，再加入半茶匙醋。

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] [ænd; ənd] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [wʌn] [smɔːl] [laɪm] .
**one tablespoonful of Worcestershire sauce and the juice of one small lime .**
一 一汤匙 的 伍斯特郡 酱 和 这 汁 的 一 小的 酸橙 .

一汤匙伍斯特沙司和一个小青柠的汁。

[leɪ] [ðə; ði] [traɪp] [ɪn] [ðɪs] [sɔːs] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [rɪ'muːvd] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] .
**Lay the tripe in this sauce as soon as it is removed from the fire .**
莱 这 肚 在 这 酱 作为 很快 作为 它 是 已移除 从 这 火 .

牛肚从火上移开后，立即放入酱汁中。

[sɜːv] [wɪð] ['bʌtəd] [təʊst] .
**Serve with buttered toast .**
服务 和 涂黄油的 吐司 .

配黄油吐司食用。

[æn; ən] ['eksələnt] ['preljuːd] [tuː; tə] [ðɪs] [dɪʃ] [ɪz] [ə; eɪ] [pleɪt] [ɒv; əv] ['ʌnjən] [suːp] .
**An excellent prelude to this dish is a plate of onion soup .**
一个 出色的 序幕 到 这 盘子 是 一个 盘子 的 洋葱 汤 .

这道菜的绝佳前奏是一盘洋葱汤。

[ 'spæniʃ ] ['beɪkən] [ɒn] [təʊst]
**Spanish Bacon on Toast**
西班牙语 熏肉 在 吐司

西班牙培根吐司

[fraɪ][ə; eɪ][krɪsp] [braʊn] , [twelv] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['beɪkən] .
**Fry a crisp brown , twelve slices of bacon .**
炒 一个 脆 棕色的 , 十二 切片 的 熏肉 .

煎十二片酥脆的棕色培根。

[rɪ'mu:v] [ðə; ði]['beɪkən][frɒm; frəm][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] [pæn] , ['li:vɪŋ] [sʌm; səm][ɒv; əv][ðə; ði][fæt] .
**Remove the bacon from the frying pan , leaving some of the fat .**
消除 这 熏肉 从 这 煎炸 平底锅 , 离开 一些 的 这 胖的 .

将培根从煎锅中取出，留下一些油脂。

['ɪntu:] [ðɪs] [stɜ:(r)] [tu:] [ 'teibl,spu:nful ] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] ;
**Into this stir two tablespoonfuls of flour and a cup of milk ;**
进入 这 搅拌 二 汤匙 的 面粉 和 一个 杯子 的 牛奶 ;

将两汤匙面粉和一杯牛奶拌入其中；

[ə; eɪ][smɔ:l] ['ʌnjən] [mɪnst] [ænd; ənd][ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)] .
**a small onion minced and a dash of pepper .**
一个 小的 洋葱 剁碎 和 一个 短跑 的 胡椒 .

切碎一个小洋葱，再加少许胡椒粉。

[kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:][ɪz] [smu:ð] .
**Cook until it is smooth .**
厨师 直到 它 是 光滑的 .

煮至顺滑即可。

[hæv; həv][sɪks]['slaɪsɪz][ɒv; əv] [təʊst] ['redi] .
**Have six slices of toast ready .**
有 六 切片 的 吐司 准备好 .

准备六片吐司。

[ɒn] [i:tʃ] , [pleɪs] [tu:] ['slaɪsɪz][ɒv; əv][ðə; ði] [fraɪd] ['beɪkən][ænd; ənd][ɒn] [i:tʃ] [ə; eɪ] [slaɪs] [ɒv; əv] [rɔ:]
**On each , place two slices of the fried bacon and on each a slice of raw**
在 每个 , 地方 二 切片 的 这 油煎 熏肉 和 在 每个 一个 片 的 生的
[tə'mɑ:təʊ] .
**tomato .**
番茄 .

在每个盘子上放两片煎培根，再放一片生番茄。

[pɔ:(r)][ðə; ði] [sɔ:s] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [təʊst] [ænd; ənd]['beɪkən][ænd; ənd][tə'mɑ:təʊ] , [ænd; ənd] [sɜ:v] ['veri]
**Pour the sauce over the toast and bacon and tomato , and serve very**
倒 这 酱 超过 这 吐司 和 熏肉 和 番茄 , 和 服务 非常
[hɒt] .
**hot .**
热的 .

将酱汁淋在吐司、培根和番茄上，趁热食用。

['sɔ:sɪz]
**SAUCES**
酱汁

酱汁

[ [ˌɪlə'streɪʃ(ə)n] ]
**[ Illustration ]**
[ 插图 ]

[插图]

[sɔ:s] [fɔ:(r); fə(r)]['kænvəs] - [bæk] [dʌk]
**Sauce for Canvas - back Duck**
酱 为了 帆布 - 后退 鸭子

帆背鸭酱汁

[melt] [tə'geðə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] [suːp] [pleɪt] [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
**Melt together in a hot soup plate one ounce of butter ,**
熔化 一起 在 一个 热的 汤 盘子 一 盎司 的 黄油 ,

将一盎司黄油放入热汤盘中融化,

---

[ænd; ənd] [æn; ən] ['iːkwəl] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] ['kʌrənt] ['dʒeli] .
**and an equal amount of currant jelly .**
和 一个 平等的 数量 的 黑醋栗 果冻 .

以及等量的黑加仑果冻。

---

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [laɪm] ,
**Add the juice of a lime ,**
添加 这 汁 的 一个 酸橙 ,

加入一个青柠的汁,

---

[ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] ['ʃeri] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['seləri] .
**a glass of sherry and a small cupful of finely chopped celery .**
一个 玻璃 的 雪利酒 和 一个 小的 一杯 的 精细地 切碎 芹菜 .

一杯雪利酒和一小杯切碎的芹菜。

---

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [keɪ'en] .
**Season with salt , pepper and cayenne .**
季节 和 盐 , 胡椒 和 辣椒 .

用盐、胡椒粉和辣椒粉调味。

---

[sɔːs] [fɔː(r); fə(r)] [waɪld] [faʊl]
**Sauce for Wild Fowl**
酱 为了 荒野 鸡

野禽酱汁

---

[teɪk] [wʌn] [ʃə'lɒt] [tʃɒpt] , [sɔːlt] , [keɪ'en] , [meɪs] , [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [pɔːt] [ɔː(r)] ['klærət] ,
**Take one shallot chopped , salt , cayenne , mace , a glass of port or claret ,**
拿 一 葱 切碎 , 盐 , 辣椒 , 锤 , 一个 玻璃 的 港口 或者 红酒 ,

取一个切碎的红葱头、盐、辣椒粉、肉豆蔻皮、一杯波特酒或波尔多红酒,

---

[wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] , [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊm]
**one tablespoonful of Worcestershire sauce , one tablespoonful of mushroom**
一 一汤匙 的 伍斯特郡 酱 , 一 一汤匙 的 蘑菇
['kætsəp; 'kætsʌp] ,
**catsup ,**
番茄酱 ,

一汤匙伍斯特沙司,一汤匙蘑菇番茄酱,

---

[ðə; ði] [raɪnd] [ɒv; əv] [wʌn] - [hɑːf] [laɪm] [ænd; ənd] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [laɪm] [dʒuːs] .
**the rind of one - half lime and one tablespoonful of lime juice .**
这 果皮 的 一 - 一半 酸橙 和 一 一汤匙 的 酸橙 汁 .

半个青柠的皮和一汤匙青柠汁。

---

[bɔɪl] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
**Boil these ingredients for five minutes .**
熬 这些 原料 为了 五 分钟 .

将这些食材煮五分钟。

---

[streɪn] [ðə; ði] ['lɪkə(r)] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['eni] ['greɪvi] .
**Strain the liquor and add to any gravy .**
拉紧 这 酒 和 添加 到 任何 肉汁 .

将酒液过滤后加入任何肉汁中。

---

[ˌhɒlən'deɪz] [sɔːs]
**Hollandaise Sauce**
荷兰酱 酱

荷兰酱

[hiːt] [ə; eɪ] [bəʊl] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] , [ænd; ənd] [waɪp] [draɪ] .
**Heat a bowl with boiling water , and wipe dry .**
热 一个 碗 和 沸腾 水 , 和 擦拭 干燥 .

用沸水加热碗，然后擦干。

[ɪn] [ˌaɪ 'tiː] [biːt] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] .
**In it beat quarter of a cup of butter to a cream .**
在 它 打 四分之一 的 一个 杯子 的 黄油 到 一个 奶油 .

将四分之一杯黄油打发至奶油状。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [tuː] [rɔː] [egz] , [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] , ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
**Add the yolks of two raw eggs , one at a time , beating until smooth .**
添加 这 蛋黄 的 二 生的 鸡蛋 , 一 在 一个 时间 , 殴打 直到 光滑的 .

将两个生鸡蛋的蛋黄一个一个地加入面糊中，搅拌至顺滑。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [keɪ'en] ,
**Then add a tablespoonful of lemon juice , salt and cayenne ,**
然后 添加 一个 一汤匙 的 柠檬 汁 , 盐 和 辣椒 ,

然后加入一汤匙柠檬汁、盐和辣椒粉。

[ænd; ənd] [biːt] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [fɔːk] [ɔː(r)] [æn; ən] [eg] ['biːtə(r)] , [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
**and beat the mixture with a fork or an egg beater , for five minutes .**
和 打 这 混合物 和 一个 叉 或者 一个 蛋 击打者 , 为了 五 分钟 .

用叉子或打蛋器将混合物搅拌五分钟。

[pleɪs] [ðə; ði] [bəʊl] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
**Place the bowl in boiling water .**
地方 这 碗 在 沸腾 水 .

将碗放入沸水中。

[stɜː(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [sɔːs] [tuː] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] ,
**Stir into the sauce two tablespoonfuls of boiling water ,**
搅拌 进入 这 酱 二 汤匙 的 沸腾 水 ,

向酱汁中加入两汤匙沸水，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [sɔːs] [ɪz] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] [æz; əz] [ˌmeɪə'neɪz] .
**and beat until the sauce is smooth and thick as mayonnaise .**
和 打 直到 这 酱 是 光滑的 和 厚的 作为 蛋黄酱 .

搅拌至酱汁顺滑浓稠，像蛋黄酱一样。

['pɑːsli] ['bʌtə(r)]
**Parsley Butter**
香菜 黄油

欧芹黄油

[biːt] [θriː] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kriːm] .
**Beat three tablespoonfuls of butter to a cream .**
打 三 汤匙 的 黄油 到 一个 奶油 .

将三汤匙黄油打发至奶油状。

[ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['pɑːsli] , [hɑːf]
**Add half a tablespoonful of lemon juice and one of chopped parsley , half**
添加 一半 一个 一汤匙 的 柠檬 汁 和 一 的 切碎 香菜 , 一半
[ə; eɪ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] .
**a teaspoonful of salt .**
一个 一茶匙 的 盐 .

加入半汤匙柠檬汁、一汤匙切碎的欧芹和半茶匙盐。

[biːt] [ɔːl] [tə'geðə(r)] ['sevrəl] ['mɪnɪts] , [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['redi] [fɔː(r); fə(r)] [juːz] .
**Beat all together several minutes , when it is ready for use .**
打 全部 一起 一些 分钟 , 什么时候 它 是 准备好 为了 使用 .

将所有材料一起搅拌几分钟，即可使用。

[æn; ən] ['eksələnt] ['dresɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [fraɪd] [ɔː(r)] [brɔɪld] [fɪʃ] .

**An excellent dressing for fried or broiled fish .**

一个 出色的 敷料 为了 油煎 或者 烤制 鱼 .

非常适合搭配炸鱼或烤鱼。

[griːn] [sɔːs]

**Green Sauce**

绿色的 酱

绿酱

[mɪks] [ɪn] [ə; eɪ] [bəʊl] [ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['pɑːsli] [ænd; ənd] ['ʌnjən] ,

**Mix in a bowl a tablespoonful each of finely chopped parsley and onion ,**

混合 在 一个 碗 一个 一汤匙 每个 的 精细地 切碎 香菜 和 洋葱 ,

将一汤匙切碎的欧芹和一汤匙切碎的洋葱混合在一个碗中，

[wɪð] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] ['saɪdə(r)] ['vɪnɪgə(r)] .

**with one tablespoonful of Tarragon vinegar and one of cider vinegar .**

和 一 一汤匙 的 龙蒿 醋 和 一 的 苹果酒 醋 .

加入一汤匙龙蒿醋和一汤匙苹果醋。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [keɪ'en] .

**Season with salt , pepper and cayenne .**

季节 和 盐 , 胡椒 和 辣椒 .

用盐、胡椒粉和辣椒粉调味。

[eg] [sɔːs]

**Egg Sauce**

蛋 酱

蛋酱

[biːt] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [frɒθ] .

**Beat two ounces of butter to a froth .**

打 二 盎司 的 黄油 到 一个 泡沫 .

将两盎司黄油打发至起泡。

[mɪks] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] .

**Mix into it one tablespoonful of flour and the yolk of one egg .**

混合 进入 它 一 一汤匙 的 面粉 和 这 蛋黄 的 一 蛋 .

加入一汤匙面粉和一个蛋黄。

[pɔː(r)] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [ɒv; əv] [ðɪs] ['bætə(r)] , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .

**Pour a cup of hot water of this batter , stirring constantly .**

倒 一个 杯子 的 热的 水 的 这 连击 , 搅拌 不断地 .

将一杯热水倒入面糊中，同时不停搅拌。

[hiːt] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [θɪk] [ænd; ənd] [smuːð] , [bʌt; bət] [biː; bi] ['keəf(ə)l] [nɒt] [tuː; tə] [bɔɪl] .

**Heat over the fire until it is thick and smooth , but be careful not to boil .**

热 超过 这 火 直到 它 是 厚的 和 光滑的 , 但 是 小心 不是 到 熬 .

在火上加热至浓稠顺滑，但注意不要煮沸。

[dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [stɜː(r)] [ɪn] [tuː] [hɑːd] [bɔɪld] [egz] ['faɪnli] [tʃɒpt] .

**Just before serving stir in two hard boiled eggs finely chopped .**

只是 前 服务 搅拌 在 二 难的 煮沸 鸡蛋 精细地 切碎 .

上菜前拌入两个切碎的煮熟鸡蛋。

['seləri] [sɔːs]

**Celery Sauce**

芹菜 酱

芹菜酱

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['stjuːpæn] [wɪð] [sɔːlt] , [keɪ'en] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [bleɪd] [ɒv; əv] [meɪs] , [θriː] ['greɪtɪd] [hedz]
**Put in a stewpan with salt , cayenne and a blade of mace , three grated heads**
放 在 一个 炖锅 和 盐 , 辣椒 和 一个 刀刃 的 锤 , 三 磨碎的 头部
[ɒv; əv] ['seləri] .
**of celery .**
的 芹菜 .

将盐、辣椒粉、一片肉豆蔻皮和三颗磨碎的芹菜放入炖锅中。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] .
**Cover with boiling water .**
覆盖 和 沸腾 水 .

用沸水浸没。

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [dreɪn] .
**Boil ten minutes and drain .**
熬 十 分钟 和 流走 .

煮十分钟后沥干水分。

[rɪ'tɜːn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [wɪð] [ɪ'nʌf] [viːl] [stɒk] [tuː; tə] ['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['seləri] [ænd; ənd] [stjuː] [hɑːf]
**Return to the fire with enough veal stock to cover the celery and stew half**
返回 到 这 火 和 足够的 小牛肉 库存 到 覆盖 这 芹菜 和 炖 一半
[æn; ən] ['aʊə(r)] .
**an hour .**
一个 小时 .

将小牛肉高汤加到芹菜上，重新放在火上炖煮半小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [rəʊld] [ɪn] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [kriːm] .
**Then add two ounces of butter rolled in flour , and half a cup of cream .**
然后 添加 二 盎司 的 黄油 滚动 在 面粉 , 和 一半 一个 杯子 的 奶油 .

然后加入两盎司裹上面粉的黄油和半杯奶油。

[ʃeɪk] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ɔː(r)] [tuː] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
**Shake over the fire a minute or two and serve at once .**
摇 超过 这 火 一个 分钟 或者 二 和 服务 在 一次 .

在火上翻炒一两分钟，即可食用。

['dev(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] [bɔɪld] [hæm] [ɔː(r)] [faʊl]
**Devil for Boiled Ham or Fowl**
魔鬼 为了 煮沸 火腿 或者 鸡

魔鬼适合煮火腿或家禽

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [hɑːf] [ə; eɪ] ['tiːkʌpˌfʊl] [ɒv; əv] [suːp] [stɒk] , [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
**Put in a saucepan half a teacupful of soup stock , three ounces of butter ,**
放 在 一个 平底锅 一半 一个 一杯茶 的 汤 库存 , 三 盎司 的 黄油 ,

在平底锅中放入半茶杯汤汁、三盎司黄油，

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [meɪd] ['mʌstəd] , [tuː] [ 'tiːspuːn,ful ] [ɒv; əv]
**one teaspoonful of salt , one teaspoonful of made mustard , two teaspoonfuls of**
一 一茶匙 的 盐 , 一 一茶匙 的 制成 芥末 , 二 茶匙 的
[ frentʃ ] ['mʌstəd] ,
**French mustard ,**
法语 芥末 ,

一茶匙盐，一茶匙芥末酱，两茶匙法式芥末酱，

[tuː] [kləʊvz] [ɒv; əv] ['gɑːlɪk] [tʃɒpt] [faɪn] , [wʌn] ['ʌnjən] [tʃɒpt] , [tuː] [griːn] ['pepəz] [ænd; ənd] [wʌn]
**two cloves of garlic chopped fine , one onion chopped , two green peppers and one**
二 丁香 的 蒜 切碎 美好的 , 一 洋葱 切碎 , 二 绿色的 辣椒 和 一
[pɪkəld] ['gɜːkɪn] [tʃɒpt] ,
**pickeled gherkin chopped ,**
腌制 小黄瓜 切碎 ,

两瓣蒜切碎，一个洋葱切碎，两个青椒和一个腌黄瓜切碎，

[wʌn][tə'mɑːtəʊ] [piːld] [ænd; ənd] [kʌt] [ʌp] ,
**one tomato peeled and cut up ,**
一 番茄 去皮 和 切 向上 ,

一个去皮切块的西红柿

---

[ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ][laɪm][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][laɪm][kʌt][ɪn][θɪn]['slaɪsɪz] .
**the juice of half a lime and half a lime cut in thin slices .**
这 汁 的 一半 一个 酸橙 和 一半 一个 酸橙 切 在 薄的 切片 .

半个青柠的汁和半个切成薄片的青柠。

---

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['aʊə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] : [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]
**Simmer for one hour , then add the following : One tablespoonful of**
煨 为了 一 小时 , 然后 添加 这 下列的 : 一 一汤匙 的
['wʊstəʃə(r)] [sɔːs] ,
**Worcestershire sauce ,**
伍斯特郡 酱 ,

小火慢炖一小时，然后加入以下食材：一汤匙伍斯特沙司，

---

[wʌn][ɒv; əv][ɪm'pɪəriəl] [sɔːs] , [wʌn][ɒv; əv] ['tærəgən] ['vɪnɪgə(r)] , [tuː] [ɒv; əv][bɒn] [gaʊt] [sɔːs] ,
**one of Imperial sauce , one of Tarragon vinegar , two of Bon Gout sauce ,**
一 的 帝国 酱 , 一 的 龙蒿 醋 , 二 的 邦 痛风 酱 ,

一份帝王酱，一份龙蒿醋，两份邦古酱

---

[tuː] [ɒv; əv] ['mʌʃrʊm] ['kætsəp; 'kætsʌp] , [tuː] [ɒv; əv]['wɔːlnʌt]['kætsəp; 'kætsʌp][ænd; ənd] [tuː]
**two of mushroom catsup , two of walnut catsup and two**
二 的 蘑菇 番茄酱 , 二 的 核桃 番茄酱 和 二
[ 'teiblˌspuːnful ] [ɒv; əv] ['tʃʌtni] ,
**tablespoonfuls of chutney ,**
汤匙 的 酸辣酱 ,

两勺蘑菇番茄酱，两勺核桃番茄酱和两汤匙酸辣酱，

---

[ˌeɪ diː 'diː][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['ʃeri] [ænd; ənd] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
**add half a pint of sherry and simmer for fifteen minutes .**
添加 一半 一个 品脱 的 雪利酒 和 煨 为了 十五 分钟 .

加入半品脱雪利酒，小火慢炖十五分钟。

---

[ðɪs] [wɪl] [kiːp] ['sevrəl] [mʌnθs] .
**This will keep several months .**
这 将要 保持 一些 几个月 .

这样可以保存几个月。

---

['ʌnjən] [sɔːs]
**Onion Sauce**
洋葱 酱

洋葱酱

---

[bɔɪl] [θriː] [gʊd] [saɪzd] ['ʌnjənz] , [wʌn]['aʊə(r)] .
**Boil three good sized onions , one hour .**
熬 三 好的 尺寸 洋葱 , 一 小时 .

将三个个头较大的洋葱煮一个小时。

---

[dreɪn] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['stjuːpæn] [wɪð] [wʌn] - [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl]
**Drain and put in a stewpan with one - half pint of milk and one teaspoonful**
流走 和 放 在 一个 炖锅 和 一 - 一半 品脱 的 牛奶 和 一 一茶匙
[ɒv; əv][sɔːlt] .
**of salt .**
的 盐 .

沥干水分，放入炖锅中，加入半品脱牛奶和一茶匙盐。

---

['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ,
**Simmer for fifteen minutes ,**
煨 为了 十五 分钟 ,

小火慢炖十五分钟，

[ðen] [rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] [ænd; ənd][pʊt] [bæk] [ɪn][ðə; ði][pæn] [wɪð] [wʌn] - [hɑːf][paɪnt][ɒv; əv] [kriːm]
then rub through a sieve and put back in the pan with one - half pint of cream
然后 擦 通过 一个 筛 和 放 后退 在 这 平底锅 和 一 - 一半 品脱 的 奶油
[ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
and one ounce of butter .
和 一 盎司 的 黄油 .

然后过筛，再放回锅里，加入半品脱奶油和一盎司黄油。

['sɪmə(r)] [ten] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] ['veri] [hɒt] .
Simmer ten minutes and serve very hot .
煨 十 分钟 和 服务 非常 热的 .

小火慢炖十分钟，趁热食用。

['gɑːlɪk] [sɔːs]
Garlic Sauce
蒜 酱

蒜蓉酱

[rʌb] [tə'geðə(r)] [ɪn][ə; eɪ]['mɔːtə(r)][ʌn'tɪl] [smuːð] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
Rub together in a mortar until smooth , two ounces of butter ,
擦 一起 在 一个 砂浆 直到 光滑的 , 二 盎司 的 黄油 ,

将两盎司黄油放入研钵中研磨至光滑，

[tuː] [kləʊvz] [ɒv; əv]['gɑːlɪk][ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] .
two cloves of garlic and one teaspoonful of salt .
二 丁香 的 蒜 和 一 一茶匙 的 盐 .

两瓣蒜和一茶匙盐。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [laɪm] [dʒuːs][ænd; ənd][wʌn] - [hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] ['meltɪd] ['bʌtə(r)]
Add a tablespoonful of lime juice and one - half a pint of melted butter
添加 一个 一汤匙 的 酸橙 汁 和 一 - 一半 一个 品脱 的 融化 黄油
.
:
.

加入一汤匙青柠汁和半品脱融化的黄油。

[biːt] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd] [smuːð] , [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['redi] [tuː; tə] [sɜːv] .
Beat until light and smooth , when it is ready to serve .
打 直到 光 和 光滑的 , 什么时候 它 是 准备好 到 服务 .

搅拌至蓬松顺滑即可食用。

['meltɪd] ['bʌtə(r)]
Melted Butter
融化 黄油

酥油

[teɪk] [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] ;
Take one pint of milk and one teaspoonful of salt ;
拿 一 品脱 的 牛奶 和 一 一茶匙 的 盐 ;

取一品脱牛奶和一茶匙盐；

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪlz] [stɜː(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
when it boils stir into it three ounces of butter ,
什么时候 它 沸腾 搅拌 进入 它 三 盎司 的 黄油 ,

水开后，加入三盎司黄油搅拌均匀。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [keɪ'en] [ænd; ənd] [tuː] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv]['flaʊə(r)] [rʌbd] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .
a little cayenne and two tablespoonfuls of flour rubbed into it .
一个 小的 辣椒 和 二 汤匙 的 面粉 摩擦 进入 它 .

往里面揉搓少许辣椒粉和两汤匙面粉。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [wʌn] ['mɪnɪt] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
**Let it boil one minute and serve at once .**
让 它 熬 一 分钟 和 服务 在 一次 .

煮沸一分钟后即可食用。

['sæləd] ['dresɪŋ] [wɪ'ðaʊt] [ɔɪl]
**Salad Dressing Without Oil**
沙拉 敷料 没有 油

无油沙拉酱

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['dʌb(ə)l] ['sɔːspən] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [θriː] [egz] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] ,
**Put in a double saucepan the yolks of three eggs , one teaspoonful of salt ,**
放 在 一个 双倍的 平底锅 这 蛋黄 的 三 鸡蛋 , 一 一茶匙 的 盐 ,

将三个鸡蛋的蛋黄和一茶匙盐放入双层平底锅中，

['pepə(r)] , [keɪ'en] , [ænd; ənd] [wʌn] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] [draɪ] ['mʌstəd] .
**pepper , cayenne , and one tablespoonful of dry mustard .**
胡椒 , 辣椒 , 和 一 一汤匙 的 干燥 芥末 .

胡椒粉、辣椒粉和一汤匙干芥末。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [sɪft] [ɪn] [tuː] [ 'teibl,spu:nful ] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] .
**Mix well and sift in two tablespoonfuls of flour .**
混合 出色地 和 筛 在 二 汤匙 的 面粉 .

充分搅拌，筛入两汤匙面粉。

[ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [ 'teibl,spu:nful ] [ɒv; əv] ['vɪnɪgə(r)] [ænd; ənd] [fɔː(r)] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] .
**Add three tablespoonfuls of vinegar and four of water .**
添加 三 汤匙 的 醋 和 四 的 水 .

加入三汤匙醋和四汤匙水。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [kwaɪt] [smuːð] .
**Stir until quite smooth .**
搅拌 直到 相当 光滑的 .

搅拌至完全顺滑。

[pleɪs] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['faɪə(r)] , ['stɜːrɪŋ] [kən'tɪnjuəli] [wʌn] [wei] .
**Place over the fire , stirring continually one way .**
地方 超过 这 火 , 搅拌 持续 一 方式 .

放在火上，不停地朝一个方向搅拌。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] [ 'θikən ] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ænd; ənd] [biːt] [ɪn] [θriː] ['aʊnsɪz]
**As soon as it thickens remove from the fire and beat in three ounces**
作为 很快 作为 它 增厚 消除 从 这 火 和 打 在 三 盎司
[ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
**of butter .**
的 黄油 .

汤汁变稠后立即离火，加入三盎司黄油搅拌均匀。

[juːz] [wen] [kuːl] .
**Use when cool .**
使用 什么时候 凉爽的 .

冷却后使用。

['vedʒtəb(ə)lz]
**VEGETABLES**
蔬菜

蔬菜

[ [ˌɪlə'streɪʃ(ə)n] ]
**[ Illustration ]**
[ 插图 ]

[插图]

[ə'spærəgəs] [ɔːks] [ˌmɪlə'neɪz]
**Asparagus aux Milanaise**
芦笋 辅助 米兰式

米兰风味芦笋

[bɔɪl] [lɑːdʒ] [tʃɔɪs] [ə'spærəgəs] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
**Boil large choice asparagus until tender .**
熬 大的 选择 芦笋 直到 投标 .

将大而优质的芦笋煮至软嫩。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [stɔːks] [ə'pɒn] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɒn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [tuː; tə] [biː; bi] [sɜːvd] .
**Put a layer of stalks upon the dish on which they are to be served .**
放 一个 层 的 茎 之上 这 盘子 在 哪个 他们 是 到 是 服务 .

在盛放它们的盘子上铺一层茎秆。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [sɔːlt] , ['pepə(r)] , [keɪ'en] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz]
**Sprinkle with salt , pepper , cayenne , and a little grated Parmesan cheese**
撒 和 盐 , 胡椒 , 辣椒 , 和 一个 小的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪
.
**.**
.

撒上盐、胡椒粉、辣椒粉和少许帕玛森奶酪碎。

[meɪk] [θriː] ['leɪəz] [ɒv; əv] [ðɪs] [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ɔːl] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] .
**Make three layers of this and pour over all a little melted butter .**
制作 三 层 的 这 和 倒 超过 全部 一个 小的 融化 黄油 .

做三层，然后在每层上面淋上少许融化的黄油。

[breɪk] [ɒn] [tɒp] [ə; eɪ] [freʃ] [eg] [fɔː(r); fə(r)] [iːtʃ] ['pɜːs(ə)n] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [set] .
**Break on top a fresh egg for each person , and put in the oven until set .**
休息 在 顶部 一个 新鲜的 蛋 为了 每个 人 , 和 放 在 这 烤箱 直到 放 .

每人在上面打入一个新鲜鸡蛋，放入烤箱烤至凝固。

[sɜːv] ['veri] [hɒt] .
**Serve very hot .**
服务 非常 热的 .

趁热食用。

[tuː; tə] [biː; bi] [sɜːvd] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəli] , [sɪks] [stɔːks] [meɪ] [biː; bi] [pleɪst] [ɒn] [iːtʃ] [dɪʃ] , ['kʌvəd] [wɪð]
**To be served individually , six stalks may be placed on each dish , covered with**
到 是 服务 单独 , 六 茎 可能 是 放置 在 每个 盘子 , 涵盖 和
[tʃiːz] ,
**cheese ,**
奶酪 ,

单独上菜时，每盘放六根茎，上面盖上奶酪。

[ænd; ənd] [æn; ən] [eg] ['brəʊkən] ['əʊvə(r)] [ðem; ðəm] .
**and an egg broken over them .**
和 一个 蛋 破碎的 超过 他们 .

并在他们身上打入一个鸡蛋。

[sɜːv] ['ɑːftə(r)] ['pleɪsɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ə; eɪ] [fjuː] ['məʊmənts] .
**Serve after placing in the oven a few moments .**
服务 后 放置 在 这 烤箱 一个 很少 时刻 .

放入烤箱烤几分钟后即可食用。

[kɔːn] [ˌeɪ 'juː] ['grætæn]
**Corn au Gratin**
玉米 au 焗烤

焗烤玉米

[skɔː(r)] [daʊn] [twelv] [ɪəz] [ɒv; əv] [bɔɪld] [kɔːn] ,
**Score down twelve ears of boiled corn ,**
分数 向下 十二 耳朵 的 煮沸 玉米 ,

取十二穗煮熟的玉米，

[ænd; ənd] [wɪð] [ðə; ði] [bæk] [ɒv; əv][ə; eɪ] [naɪf] [pres] [aʊt] [ðə; ði] ['kɜːrnl] .
**and with the back of a knife press out the kernels .**
和 和 这 后退 的 一个 刀 按 出去 这 内核 .

用刀背将谷粒压出来。

[pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [piːs] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [sɔːlt] ,
**Put them into a baking dish with a large piece of butter , salt ,**
放 他们 进入 一个 烘烤 盘子 和 一个 大的 片 的 黄油 , 盐 ,

将它们放入烤盘中，加入一大块黄油、盐，

['pepə(r)] , [ə; eɪ] ['faɪnli] [tʃɒpt] [griːn] ['pepə(r)] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv]['greɪtɪd]
**pepper , a finely chopped green pepper and a tablespoonful of grated**
胡椒 , 一个 精细地 切碎 绿色的 胡椒 和 一个 一汤匙 的 磨碎的
['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn][ɔː(r)] ['gruːjeə(r)] [tʃiːz] .
**Parmesan or Gruyere cheese .**
帕尔马干酪 或者 格鲁耶尔奶酪 奶酪 .

黑胡椒、切碎的青椒和一汤匙磨碎的帕玛森奶酪或格鲁耶尔奶酪。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl][dʒʌst] [braʊn] [ænd; ənd] [sɜːv] [ɪ'miːdiətli] .
**Place in a hot oven until just browned and serve immediately .**
地方 在 一个 热的 烤箱 直到 只是 棕色 和 服务 立即地 .

放入高温烤箱烤至表面呈金黄色，即可趁热食用。

\- [ˌeɪ 'juː]['grætæn]
**Chonfleur au Gratin**
\- au 焗烤

焗烤琼弗勒尔

[bɔɪl] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['kɒliflaʊə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] .
**Boil a large cauliflower twenty minutes in salted water .**
熬 一个 大的 菜花 二十 分钟 在 咸的 水 .

将一个大花椰菜放入盐水中煮20分钟。

[wen] ['tendə(r)] [dreɪn] [ænd; ənd] [pʊt] [ɒn] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɒn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [tuː; tə] [biː; bi] [sɜːvd] .
**When tender drain and put on the dish on which it is to be served .**
什么时候 投标 流走 和 放 在 这 盘子 在 哪个 它 是 到 是 服务 .

煮软后沥干水分，放在要盛放的盘子里。

[meɪk] [ə; eɪ] [sɔːs] [ɒv; əv] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
**Make a sauce of two ounces of butter ,**
制作 一个 酱 的 二 盎司 的 黄油 ,

用两盎司黄油做成酱汁，

[wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv][mɪlk] , [wʌn] [aʊns] [ɒv; əv]['greɪtɪd]
**one ounce of flour and half a pint of milk , one ounce of grated**
一 盎司 的 面粉 和 一半 一个 品脱 的 牛奶 , 一 盎司 的 磨碎的
['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] ,
**Parmesan cheese ,**
帕尔马干酪 奶酪 ,

一盎司面粉、半品脱牛奶、一盎司磨碎的帕玛森奶酪

[sɔːlt][ænd; ənd] [keɪ'en] .
**salt and cayenne .**
盐 和 辣椒 .

盐和辣椒粉。

[mɪks] [ðɪs] [wel] , ['pʊtɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [tʃiːz] [lɑːst] .
**Mix this well , putting in the cheese last .**
混合 这 出色地 , 推杆 在 这 奶酪 最后的 .

将所有材料充分混合，最后加入奶酪。

[pɔː(r)][ˌaɪ 'tiː]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['kɒliflaʊə(r)] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][mɔː(r)] [tʃiːz] ['əʊvə(r)][ðə; ði][tɒp] .
**Pour it over the cauliflower and sprinkle more cheese over the top .**
倒 它 超过 这 菜花 和 撒 更多的 奶酪 超过 这 顶部 .

将酱汁淋在花椰菜上，再撒上一些奶酪。

[set] [ɪn][ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [braʊn] [ænd; ənd] [sɜːv] [æt; ət] [wʌns] .
**Set in a hot oven until browned and serve at once .**
放 在 一个 热的 烤箱 直到 棕色 和 服务 在 一次 .

放入高温烤箱烤至金黄色，趁热食用。

['əʊkrə; 'ɒkrə]
**Okra**
秋葵

秋葵

[kʌt] [ðə; ði] [stemz] [ɒf] [ɒv; əv] [jʌŋ] ['əʊkrə; 'ɒkrə] [pɒdz] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn]['wɔːtə(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [siːdz]
**Cut the stems off of young okra pods and boil in water until the seeds**
切 这 茎 离开 的 年轻的 秋葵 豆荚 和 熬 在 水 直到 这 种子
[tɜːn] [red] ,
**turn red ,**
转动 红色的 ,

将嫩秋葵荚的茎部切掉，放入水中煮至种子变红。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɪn][hɑːf][æn; ən]['aʊə(r)] .
**which should be in half an hour .**
哪个 应该 是 在 一半 一个 小时 .

应该还有半小时。

[dreɪn] [ænd; ənd] [tɒs] [ɪn][ə; eɪ][pæn] [wɪð] ['bʌtə(r)] , [sɔːlt] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [keɪ'en] .
**Drain and toss in a pan with butter , salt , pepper and cayenne .**
流走 和 折腾 在 一个 平底锅 和 黄油 , 盐 , 胡椒 和 辣椒 .

沥干水分，放入锅中，加入黄油、盐、胡椒粉和辣椒粉翻炒。

[pə'teɪtəʊ] [kriːm]
**Potato Cream**
土豆 奶油

土豆奶油

[bɔɪl] [sɪks] ['miːdiəm] - [saɪzd] , ['miːli] [pə'teɪtəʊz][ænd; ənd] [wen] [sɒft] [pres] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ]
**Boil six medium - sized , mealy potatoes and when soft press them through a**
熬 六 中等的 - 尺寸 , 粉状 土豆 和 什么时候 柔软的 按 他们 通过 一个
[sɪv] [ʌn'tɪl] [lait] [ænd; ənd]['flaʊəri] .
**sieve until light and floury .**
筛 直到 光 和 面粉状的 .

将六个中等大小、质地细腻的土豆煮软，然后用筛子压成蓬松的粉状。

[ðen] [biːt] ['ɪntuː][ðem; ðəm][ðə; ði] [rɔː] [jəʊk] [ɒv; əv][sɪks] [egz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɪlk] [ænd; ənd]
**Then beat into them the raw yolks of six eggs and a little milk and**
然后 打 进入 他们 这 生的 蛋黄 的 六 鸡蛋 和 一个 小的 牛奶 和
['bʌtə(r)] .
**butter .**
黄油 .

然后加入六个生蛋黄、少许牛奶和黄油，搅拌均匀。

['siːz(ə)n] [wɪð] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepə(r)] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['faɪnli] [tʃɒpt] [ʃɛvrɪl] [ænd; ənd] [taɪm] ,
**Season with salt and pepper and sprinkle with finely chopped chevril and thyme ,**
季节 和 盐 和 胡椒 和 撒 和 精细地 切碎 雪佛兰 和 百里香 ，

用盐和胡椒粉调味，再撒上切碎的细香葱和百里香。

[ænd; ənd] [faɪn] [daɪs] [ɒv; əv] [fraɪd] [bred] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
**and fine dice of fried bread before serving .**
和 美好的 骰子 的 油煎 面包 前 服务 .

上菜前，撒上炸面包丁。

[swiːt] [pə'teɪtəʊz]
**Sweet Potatoes**
甜的 土豆

红薯

[teɪk] [sɪks] [gʊd] [saɪzd] [swiːt] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['nɪəli] [dʌn] .
**Take six good sized sweet potatoes and boil until nearly done .**
拿 六 好的 尺寸 甜的 土豆 和 熬 直到 几乎 完毕 .

取六个个头适中的红薯，煮至快熟。

[ðen] [piːl] [ðem; ðəm] [ænd; ənd] [rəʊl] [ɪn] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [leɪ] [ɪn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [pæn] .
**Then peel them and roll in melted butter , lay in a buttered baking pan .**
然后 果皮 他们 和 卷 在 融化 黄油 ， 躺 在 一个 涂黄油的 烘烤 平底锅 .

然后剥去外皮，裹上融化的黄油，铺在涂了黄油的烤盘里。

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
**Sprinkle with brown sugar and bake until done .**
撒 和 棕色的 糖 和 烤 直到 完毕 .

撒上红糖，烤至熟透。

['tʃɪli] [biːnz]
**Chili Beans**
辣椒 豆子

辣椒豆

[teɪk] [fɔː(r)] [kʌps] [ɒv; əv] [red] [biːnz] , [wʌn] ['ʌnjən] , [fɔː(r)] [kləʊvz] [ɒv; əv] ['gɑːlɪk] ,
**Take four cups of red beans , one onion , four cloves of garlic ,**
拿 四 杯子 的 红色的 豆子 ， 一 洋葱 ， 四 丁香 的 蒜 ，

取四杯红豆、一个洋葱、四瓣大蒜，

['kʌvə(r)] [wɪð] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [kʊk] [ɔːl] [deɪ] [ɪn] [ə; eɪ] ['kʌvəd] ['sɔːspən] .
**cover with water and cook all day in a covered saucepan .**
覆盖 和 水 和 厨师 全部 天 在 一个 涵盖 平底锅 .

加水没过锅底，盖上盖子，煮一整天。

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] [frɒm; frəm] [taɪm] [tuː; tə] [taɪm] [ɪf] [tuː] [draɪ] .
**Add a little water from time to time if too dry .**
添加 一个 小的 水 从 时间 到 时间 如果 也 干燥 .

如果太干，可以时不时加点水。

[kʊk] ['sləʊli] [fɔː(r)] [red] ['pepəz] [ænd; ənd] [faɪv] [blæk] ['pepəz] [wɪð] [siːdz] [aʊt] , [θriː] [blæk] ['pepəz] [wɪð] [siːdz] ,
**Cook slowly four red peppers and five black peppers with seeds out , three black peppers with seeds ,**
厨师 缓慢地 四 红色的 辣椒 和 五 黑色的 辣椒 和 种子 出去 ， 三 黑色的 辣椒 和 种子 ，

慢火烹煮4个去籽的红椒和5个去籽的黑椒，以及3个带籽的黑椒。

[fɔː(r)] [kləʊvz] [ɒv; əv] ['gɑːlɪk] , [fɔː(r)] ['ʌnjənz] [wɪð] [ðə; ði] [hɑːts] ['teɪkən] [aʊt] , [sɔːlt] ,
four cloves of garlic , four onions with the hearts taken out , salt ,
四 丁香 的 蒜 , 四 洋葱 和 这 心 已采取 出去 , 盐 ,

四瓣大蒜，四个去芯的洋葱，盐，

[ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [biːf] [stɒk] .
and one cup of beef stock .
和 一 杯子 的 牛肉 库存 .

以及一杯牛肉高汤。

[rʌb] [θruː] [ə; eɪ] [sɪv] .
Rub through a sieve .
擦 通过 一个 筛 .

用筛子筛一下。

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [fɔː(r)] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv] ['mærəʊ] .
Put in a saucepan four tablespoonfuls of marrow .
放 在 一个 平底锅 四 汤匙 的 骨髓 .

在平底锅中放入四汤匙骨髓。

[wen] ['veri] [hɒt] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [biːnz] [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] [sɔːs] .
When very hot add the beans and then the sauce .
什么时候 非常 热的 添加 这 豆子 和 然后 这 酱 .

热锅时加入豆子，再加入酱汁。

[tuː; tə] [bɔɪl] [raɪs]
To Boil Rice
到 熬 米

煮米饭

[hæv; həv] ['plenti] [ɒv; əv] ['sɔːltɪd] ['wɔːtə(r)] , [wɪð] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [laɪm] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] .
Have plenty of salted water , with the juice of a lime in it .
有 很多 的 咸的 水 , 和 这 汁 的 一个 酸橙 在 它 .

准备大量加了盐和青柠汁的水。

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [raɪs] [ðæt] [hæz; həz] [biːn] [wɒʃt] [ɪn] [θriː] ['wɔːtəz] .
When boiling add rice that has been washed in three waters .
什么时候 沸腾 添加 米 那 有 到过 洗过 在 三 水 .

水烧开后，加入用清水淘洗过三次的大米。

[bɔɪl] [fɑːst] [fɔː(r); fə(r)] [ˌsɪks'tiːn] ['mɪnɪts] .
Boil fast for sixteen minutes .
熬 快速地 为了 十六 分钟 .

快速煮沸十六分钟。

[traɪ] [ə; eɪ] [greɪn] , [ænd; ənd] [ɪf] [dʌn] [dæʃ] [ɪn] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
Try a grain , and if done dash in a glass of cold water .
尝试 一个 粮食 , 和 如果 完毕 短跑 在 一个 玻璃 的 寒冷的 水 .

尝一口，如果没事，就冲一杯冷水。

[dreɪn] [æt; ət] [wʌns] [θruː] [ə; eɪ] ['kʌləndə(r)] .
Drain at once through a colander .
流走 在 一次 通过 一个 滤器 .

立即用漏勺沥干水分。

['kʌvə(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [klɒθ] [ænd; ənd] [let] [stænd] [baɪ] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ,
Cover with a cloth and let stand by the fire for a few minutes ,
覆盖 和 一个 布 和 让 站立 经过 这 火 为了 一个 很少 分钟 ,

用布盖住，放在火边焖几分钟。

['ʃeɪkɪŋ] [ʌp] [ðə; ði] ['kʌləndə(r)] [wʌns] [ɔː(r)] [twaɪs] .
shaking up the colander once or twice .
摇晃 向上 这 滤器 一次 或者 两次 .

将滤锅摇晃一两次。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] ['evri] [greɪn] ['seprət] .
**This will make every grain separate .**
这 将要 制作 每一个 粮食 分离 .

这样就能使每一粒谷物都分开。

[rɪ'zɒtəʊ]
**Risotto**
意大利烩饭

意大利烩饭

[fraɪ] [tuː] [tʃɒpt] ['ʌnjənz] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ʌn'tɪl] [lait] [braʊn] [ɪn] ['kʌlə(r)] .
**Fry two chopped onions in butter until light brown in color .**
炒 二 切碎 洋葱 在 黄油 直到 光 棕色的 在 颜色 .

将两个切碎的洋葱用黄油煎至浅棕色。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] [rɔː] [raɪs] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [wɪð] [biːf] [stɒk] .
**Add one cup of raw rice and cover with beef stock .**
添加 一 杯子 的 生的 米 和 覆盖 和 牛肉 库存 .

加入一杯生米，再倒入牛肉汤。

[æz; əz] [ðə; ði] [raɪs] [əb'zɔːbs] [ðə; ði] [stɒk] [ˌeɪ diː 'diː] [mɔː(r)] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
**As the rice absorbs the stock add more until done .**
作为 这 米 吸收 这 库存 添加 更多的 直到 完毕 .

米饭吸收汤汁后，再加入汤汁，直到米饭煮熟。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [lɑːdʒ] [tə'mɑːtəʊz] [stjuːd] [wɪð] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['haɪli] ['siːz(ə)nd] .
**Then add two large tomatoes stewed with a little sugar and highly seasoned .**
然后 添加 二 大的 西红柿 炖 和 一个 小的 糖 和 高度 经验丰富的 .

然后加入两个用少许糖和大量调味料炖煮的大番茄。

[pleɪs] [ɒn] [ðə; ði] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['sɜːvɪŋ] [ænd; ənd] [greɪt] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] .
**Place on the dish for serving and grate Parmesan cheese over it .**
地方 在 这 盘子 为了 服务 和 格特 帕尔马干酪 奶酪 超过 它 .

将菜肴盛入盘中，撒上帕玛森奶酪碎即可享用。

['sælədz]
**SALADS**
沙拉

沙拉

[ [ˌɪlə'streɪʃ(ə)n] ]
**[ Illustration ]**
[ 插图 ]

[插图]

[klʌb] ['sæləd]
**Club Salad**
俱乐部 沙拉

俱乐部沙拉

[bɔɪl] ['seprətli] [tuː] ['kærəts] , [tuː] ['tɜːnɪps] , [ænd; ənd] [fɔː(r)] [pə'teɪtəʊz] .
**Boil separately two carrots , two turnips , and four potatoes .**
熬 分别地 二 胡萝卜 , 二 萝卜 , 和 四 土豆 .

将两根胡萝卜、两个芜菁和四个土豆分别煮熟。

[wen] [kəʊld] , [kʌt] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz] ['ɪntuː] [daɪs] [ænd; ənd] [mɪks] [ðem; ðəm] [tə'geðə(r)] ,
**When cold , cut the vegetables into dice and mix them together ,**
什么时候 寒冷的 , 切 这 蔬菜 进入 骰子 和 混合 他们 一起 ,

蔬菜冷却后切成丁，混合在一起。

['ædɪŋ] [θriː] ['æplz] [piːld] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['bɪts] .
**adding three apples peeled and cut into small bits .**
添加 三 苹果 去皮 和 切 进入 小的 比特 .

加入三个去皮切成小块的苹果。

[tɒs] [ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['sæləd] [bəʊl] [wɪð] ['sevrəl] ['ɒlɪvz] [fɔː(r); fə(r)] ['gɑːnɪʃ] .
**Toss in a large salad bowl with several olives for garnish .**
折腾 在 一个 大的 沙拉 碗 和 一些 橄榄 为了 装饰 .

将所有食材放入一个大沙拉碗中，加入几颗橄榄作为装饰。

['bɪts][ɒv; əv] ['seləri] [ɔː(r)][kəʊld] ['kɒliflaʊə(r)] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .
**Bits of celery or cold cauliflower may be added .**
比特 的 芹菜 或者 寒冷的 菜花 可能 是 额外 .

可以加入一些芹菜碎或凉拌花椰菜。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ɔːl][ə; eɪ] [ˌmeɪə'neɪz] , [ɔː(r)] [ɪf] [prɪ'fɜːd] , [ə; eɪ] [ frentʃ ] ['dresɪŋ] .
**Pour over all a mayonnaise , or if preferred , a French dressing .**
倒 超过 全部 一个 蛋黄酱 , 或者 如果 首选 , 一个 法语 敷料 .

淋上蛋黄酱，或者如果喜欢的话，淋上法式沙拉酱。

[ə'nʌðə(r)] ['dresɪŋ] [ðæt] [ɪz] ['eksələnt] [wɪð] [ðɪs] ['sæləd][ɪz][wʌn] [meɪd] [ɒv; əv][ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][fɔː(r)]
**Another dressing that is excellent with this salad is one made of the yolks of four**
其他 敷料 那 是 出色的 和 这 沙拉 是 一 制成 的 这 蛋黄 的 四
[rɔː] [egz] ['biːt(ə)n]['ɪntuː][hɑːf][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [rɪtʃ] [kriːm] [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi]['aɪðə(r)] [swiːt] [ɔː(r)]
**raw eggs beaten into half a glass of rich cream which may be either sweet or**
生的 鸡蛋 被打败 进入 一半 一个 玻璃 的 富有的 奶油 哪个 可能 是 任何一个 甜的 或者
['saʊə(r)] .
**sour .**
酸的 .

另一种与这道沙拉非常搭配的酱汁是用四个生鸡蛋的蛋黄打入半杯浓奶油中制成的，可以是甜的，也可以是酸的。

[tuː; tə] [ðɪs] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv][sɔːlt] , [wʌn][ɒv; əv] ['mʌstəd] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['waɪnˌglɑːsfʊl]
**To this add one teaspoonful of salt , one of mustard and a wineglassful**
到 这 添加 一 一茶匙 的 盐 , 一 的 芥末 和 一个 满满一杯酒
[ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] , ['blendɪŋ] ['keəfəli] .
**of vinegar , blending carefully .**
的 醋 , 混合 小心 .

向其中加入一茶匙盐、一茶匙芥末和一杯醋，仔细搅拌均匀。

['wɪntə(r)]['sæləd]
**Winter Salad**
冬天 沙拉

冬季沙拉

[kʌt] [ðə; ði] [waɪt] [stɔːks] [ɒv; əv][ə; eɪ] [hed] [ɒv; əv] ['seləri] ['ɪntuː] [smɔːl] ['bɪts] .
**Cut the white stalks of a head of celery into small bits .**
切 这 白色的 茎 的 一个 头 的 芹菜 进入 小的 比特 .

将芹菜的白色茎切成小段。

[mɪks] [wɪð] [tuː] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] [kʌt] [ɪn] [daɪs] , [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [bɔɪld] [biːts] [kʌt] [ɪn] [daɪs] ,
**Mix with two boiled potatoes cut in dice , two or three boiled beets cut in dice ,**
混合 和 二 煮沸 土豆 切 在 骰子 , 二 或者 三 煮沸 甜菜 切 在 骰子 ,

与两个切成丁的煮熟土豆、两三个切成丁的煮熟甜菜根混合。

[ə; eɪ] [lɑːdʒ] [waɪt] ['ʌnjən] [bɔɪld] [ænd; ənd] [kʌt] [ʌp] , [sʌm; səm] [tʃɒpt] [t'rʌflz] , ['æntʃəviz] [ænd; ənd]
**a large white onion boiled and cut up , some chopped truffles , anchovies and**
一个 大的 白色的 洋葱 煮沸 和 切 向上 , 一些 切碎 松露 , 凤尾鱼 和
[stəʊnd] ['ɒlɪvz] ,
**stoned olives ,**
吸食大麻 橄榄 ,

一个煮熟切碎的大白洋葱，一些切碎的松露，凤尾鱼和去核橄榄，

[ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɔː(r)][mɔː(r)][ɒv; əv] [iːtʃ] .
**a tablespoonful or more of each .**
一个 一汤匙 或者 更多的 的 每个 .

每种一汤匙或更多。

[sɜːv] [wɪð] [ˌmeɪə'neɪz] .
**Serve with mayonnaise .**
服务 和 蛋黄酱 .

佐以蛋黄酱食用。

---

[tʃiːz] [strɔːz] [tuː; tə] [sɜːv] [wɪð] ['sæləd]
**Cheese Straws to Serve with Salad**
奶酪 吸管 到 服务 和 沙拉

奶酪条配沙拉

---

[meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] [ɒv; əv] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['greɪtɪd] ['pɑːməzæn; ˌpɑːmə'zæn] [tʃiːz] , [tuː] ['aʊnsɪz]
**Make a paste of two ounces of grated Parmesan cheese , two ounces**
制作 一个 粘贴 的 二 盎司 的 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪 , 二 盎司
[ɒv; əv] ['flaʊə(r)] ,
**of flour ,**
的 面粉 ,

将两盎司磨碎的帕玛森奶酪和两盎司面粉混合成糊状。

---

[tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [wʌn] [eg] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [keɪ'en] .
**two ounces of butter , the yolk of one egg , salt and cayenne .**
二 盎司 的 黄油 , 这 蛋黄 的 一 蛋 , 盐 和 辣椒 .

两盎司黄油，一个蛋黄，盐和辣椒粉。

---

[rəʊl] [aʊt] [ðə; ði] [peɪst] [ʌn'tɪl] [ə'baʊt] [wʌn] - [eɪtθ] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .
**Roll out the paste until about one - eighth of an inch thick .**
卷 出去 这 粘贴 直到 关于 一 - 第八 的 一个 英寸 厚的 .

将面糊擀至约八分之一英寸厚。

---

[kʌt] ['ɪntuː] ['veri] ['nærəʊ] [strɪps] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɒn] [ə; eɪ] ['bʌtəd] [tɪn] .
**Cut into very narrow strips and place on a buttered tin .**
切 进入 非常 狭窄的 条状物 和 地方 在 一个 涂黄油的 锡 .

切成细条，放在涂了黄油的烤盘上。

---

[beɪk] [ten] ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] [hɒt] ['ʌv(ə)n] .
**Bake ten minutes in a hot oven .**
烤 十 分钟 在 一个 热的 烤箱 .

放入高温烤箱烘烤十分钟。

---

[dɪ'zɜːts] [ænd; ənd] [keɪks]
**DESSERTS AND CAKES**
甜点 和 蛋糕

甜点和蛋糕

---

[ [ˌɪlə'streɪʃ(ə)n] ]
**[ Illustration ]**
[ 插图 ]

[插图]

---

[mɪns] [miːt]
**Mince Meat**
剁碎 肉

肉馅

---

['meʒə(r)] ['keəfəli] [ænd; ənd] [mɪks] [tə'geðə(r)] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ɪn'griːdiənts] : [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [rəʊst]
**Measure carefully and mix together the following ingredients : Two pounds of roast**
措施 小心 和 混合 一起 这 下列的 原料 : 二 磅 的 烤
[biːf] ['faɪnli] [tʃɒpt] ,
**beef finely chopped ,**
牛肉 精细地 切碎 ,

仔细称量并混合以下食材：两磅切碎的烤牛肉，

[tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [biːf] ['suːɪt; 'sjuːɪt] , [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [piːld] ['æplz] , [tuː]
**two pounds of chopped beef suet , two pounds of chopped peeled apples , two**
二 磅 的 切碎 牛肉 羊脂 , 二 磅 的 切碎 去皮 苹果 , 二
[paʊndz] [ɒv; əv] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] ,
**pounds of seeded raisins ,**
磅 的 播种 葡萄干 ,

两磅切碎的牛油，两磅切碎的去皮苹果，两磅去籽葡萄干，

[tuː] [paʊndz] [sʌl'tɑːnə] ['reɪzɪnz] , [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [wɒʃt] ['kʌrənts] , [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [waɪt]
**two pounds Sultana raisins , two pounds of washed currants , two pounds of white**
二 磅 苏丹娜 葡萄干 , 二 磅 的 洗过 醋栗 , 二 磅 的 白色的
['ʃʊgə(r)] ,
**sugar ,**
糖 ,

两磅苏丹娜葡萄干，两磅洗净的黑加仑干，两磅白糖，

[wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] ['sɪtrən] [kʌt] [ɪn] ['bɪts] , [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [draɪd] ['ɒrɪndʒ] [piːl] ,
**one pound of citron cut in bits , one pound of dried orange peel ,**
一 磅 的 香橼 切 在 比特 , 一 磅 的 干燥 橙子 果皮 ,

一磅切碎的香橼，一磅干橙皮，

[tuː] ['nʌtmeg] ['greɪtɪd] , [θriː] [ 'tiːspuːn,ful ] [ɒv; əv] [graʊnd] [meɪs] , [θriː] [ 'tiːspuːn,ful ] [ɒv; əv]
**two nutmegs grated , three teaspoonfuls of ground mace , three teaspoonfuls of**
二 肉豆蔻 磨碎的 , 三 茶匙 的 地面 锤 , 三 茶匙 的
[graʊnd] [kləʊvz] ,
**ground cloves ,**
地面 丁香 ,

两个磨碎的肉豆蔻，三茶匙磨碎的肉豆蔻皮，三茶匙磨碎的丁香，

[θriː] [ 'tiːspuːn,ful ] [ɒv; əv] [graʊnd] ['sɪnəmən] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] [sɔːlt] , [ðə; ði] ['greɪtɪd] [raɪnd]
**three teaspoonfuls of ground cinnamon , one teaspoonful of salt , the grated rind**
三 茶匙 的 地面 肉桂 , 一 一茶匙 的 盐 , 这 磨碎的 果皮
[ænd; ənd] [dʒuːs] [ɒv; əv] [tuː] ['ɒrɪndʒɪz] ,
**and juice of two oranges ,**
和 汁 的 二 橙子 ,

三茶匙肉桂粉，一茶匙盐，两个橙子的磨碎的皮和汁，

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['brændi] , [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['ʃeri] [ænd; ənd] [wʌn] [glɑːs] [ɒv; əv] ['blækbəri] ['dʒeli] .
**one quart of brandy , one quart of sherry and one glass of blackberry jelly .**
一 夸脱 的 白兰地 , 一 夸脱 的 雪利酒 和 一 玻璃 的 黑莓 果冻 .

一夸脱白兰地，一夸脱雪利酒和一杯黑莓果冻。

['ɑːftə(r)] ['mɪksɪŋ] ['θʌrəli] [pleɪs] [ðə; ði] [mɪns] [miːt] [ɪn] [ə; eɪ] [stəʊn] [dʒɑː(r)] [ænd; ənd] [juːz] [ˌaɪ 'tiː]
**After mixing thoroughly place the mince meat in a stone jar and use it**
后 混合 彻底 地方 这 剁碎 肉 在 一个 石头 罐 和 使用 它
[frɒm; frəm] [ðɪs] .
**from this .**
从 这 .

充分搅拌后，将肉馅放入石罐中，即可使用。

[hɒt] [ˌzæbaɪ'əʊnɪ]
**Hot Zabajone**
热的 萨巴约内

热扎巴琼

[biːt] [wel] [tə'geðə(r)] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv] [sɪks] [egz] , [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] .
**Beat well together the yolks of six eggs , and half a cup of sugar .**
打 出色地 一起 这 蛋黄 的 六 鸡蛋 , 和 一半 一个 杯子 的 糖 .

将六个鸡蛋的蛋黄和半杯糖充分搅拌均匀。

[hiːt] [ɪn][ə; eɪ]['dʌb(ə)l] ['sɔːspən] , ['biːɪŋ] ['keəf(ə)l][tuː; tə][stɜː(r)]['əʊnli][wʌn] [wei] .
**Heat in a double saucepan , being careful to stir only one way .**
热 在 一个 双倍的 平底锅 , 存在 小心 到 搅拌 仅有的 一 方式 .

用双层平底锅加热，注意只能朝一个方向搅拌。

---

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ]['streɪnə(r)][ðə; ði] [ʃeɪvd] [piːl] [ɒv; əv] [θriː] ['ɒrɪndʒɪz] .
**Place in a strainer the shaved peel of three oranges .**
地方 在 一个 滤网 这 剃光 果皮 的 三 橙子 .

将三个橙子的刨好的橙皮放入滤网中。

---

[θruː] [ðɪs] [pɔː(r)] ['sləʊli] ['ɪntuː][ðə; ði] [egz] [ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ʃæm'peɪn] ( [waɪt] [waɪn] [meɪ]
**Through this pour slowly into the eggs a quart of champagne ( white wine may**
通过 这 倒 缓慢地 进入 这 鸡蛋 一个 夸脱 的 香槟酒 ( 白色的 葡萄酒 可能
[biː; bi] ['sʌbstɪtjuːtɪd] ) ,
**be substituted ) ,**
是 替代 ) ,

通过这个容器，慢慢地将一夸脱香槟（也可以用白葡萄酒代替）倒入鸡蛋中。

---

[ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][tuː; tə] ['θɪkən] .
**and allow the mixture to thicken .**
和 允许 这 混合物 到 加厚 .

让混合物变稠。

---

[sɜːv] [hɒt][ɪn] [ʃæm'peɪn] ['glɑːsɪz] .
**Serve hot in champagne glasses .**
服务 热的 在 香槟酒 眼镜 .

趁热用香槟杯盛装。

---

['frəʊz(ə)n][ˌzæbaɪ'əʊnɪ]
**Frozen Zabajone**
冷冻 萨巴约内

冷冻萨巴约内

---

[mɪks][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)][hɒt][ˌzæbaɪ'əʊnɪ] ,
**Mix the same as for hot zabajone ,**
混合 这 相同的 作为 为了 热的 萨巴约内 ,

做法与制作热萨巴琼酱相同。

---

['ædɪŋ] [ə'nʌðə(r)] [hɑːf] [kʌp] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] [dʒuːs] .
**adding another half cup of sugar and a tablespoonful of orange juice .**
添加 其他 一半 杯子 的 糖 和 一个 一汤匙 的 橙子 汁 .

再加入半杯糖和一汤匙橙汁。

---

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kəʊld][hɑːf] [friːz] [ɪn][ə; eɪ]['friːzə(r)] .
**When it is cold half freeze in a freezer .**
什么时候 它 是 寒冷的 一半 冻结 在 一个 冰箱 .

天气冷的时候，把一半冻在冰箱里。

---

[ðen] [rɪ'muːv] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn]['peɪpə(r)][keɪsɪz][ɔː(r)] [məʊldz] , [ɒn][ðə; ði][aɪs] .
**Then remove and place in paper cases or moulds , on the ice .**
然后 消除 和 地方 在 纸 案例 或者 模具 , 在 这 冰 .

然后取出，放在纸盒或模具中，再放在冰上。

---

['dʒen'wɑːz]['peɪstri]
**Genoise Pastry**
热那亚 糕点

热那亚酥皮

---

[biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] [hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)][ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
**Beat to a cream half a cup of butter and half a cup of sugar .**
打 到 一个 奶油 一半 一个 杯子 的 黄油 和 一半 一个 杯子 的 糖 .

将半杯黄油和半杯糖搅打成奶油状。

[breɪk] ['ɪntuː][ðə; ði] [kriːm] [θriː] [egz] , [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ænd; ənd][mɪks][ʌn'tɪl] [smuːð] .
**Break into the cream three eggs , one at a time , and mix until smooth .**
休息 进入 这 奶油 三 鸡蛋 , 一 在 一个 时间 , 和 混合 直到 光滑的 .

将三个鸡蛋一个一个地打入奶油中，搅拌至顺滑。

[stɜː(r)][ɪn][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['flaʊə(r)] .
**Stir in half a cup of flour .**
搅拌 在 一半 一个 杯子 的 面粉 .

拌入半杯面粉。

[pɔː(r)][ɒn][ə; eɪ] ['bʌtəd] [tɪn][ænd; ənd] [beɪk] [ten][ɔː(r)] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .
**Pour on a buttered tin and bake ten or fifteen minutes .**
倒 在 一个 涂黄油的 锡 和 烤 十 或者 十五 分钟 .

倒入抹了黄油的烤盘中，烘烤十分钟或十五分钟。

[wen] [kəʊld] [spred] ['θɪkli] [wɪð] ['eɪprɪkɒt][dʒæm][ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] ['tʃɒklət] ['aɪsɪŋ] .
**When cold spread thickly with apricot jam and cover with chocolate icing .**
什么时候 寒冷的 传播 浓密 和 杏 果酱 和 覆盖 和 巧克力 糖霜 .

冷却后，涂上厚厚一层杏子果酱，再淋上巧克力糖霜。

[set] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ə; eɪ] [fjuː] ['moʊmənts] , [ðen] [pʊt] [ə'saɪd][tuː; tə] [kuːl] .
**Set in the oven a few moments , then put aside to cool .**
放 在 这 烤箱 一个 很少 时刻 , 然后 放 旁边 到 凉爽的 .

放入烤箱烤几分钟，然后取出放凉。

[kʌt] ['ɪntuː] [ɒd] [ʃeɪps] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
**Cut into odd shapes before serving .**
切 进入 奇怪的 形状 前 服务 .

食用前切成不规则形状。

['ɒmlət] ['suːfleɪ]
**Omelette Souffle**
煎蛋卷 舒芙蕾

舒芙蕾煎蛋卷

[biːt] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][sɪks] [egz] ,
**Beat to a cream the yolks of six eggs ,**
打 到 一个 奶油 这 蛋黄 的 六 鸡蛋 ,

将六个鸡蛋的蛋黄搅打成奶油状，

[fɔː(r)] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ðə; ði]['greɪtɪd][raɪnd][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ]['lemən] .
**four tablespoonfuls of sugar and the grated rind of half a lemon .**
四 汤匙 的 糖 和 这 磨碎的 果皮 的 一半 一个 柠檬 .

四汤匙糖和半个柠檬的磨碎的皮。

[wɪp] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] [tuː; tə][ə; eɪ] [stɪf] [frɒθ] .
**Whip the whites of the eggs to a stiff froth .**
鞭 这 白人 的 这 鸡蛋 到 一个 僵硬的 泡沫 .

将蛋白打发至硬性发泡。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] [pæn]['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)][fɔː(r)] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
**Place in a frying pan over the fire four ounces of butter .**
地方 在 一个 煎炸 平底锅 超过 这 火 四 盎司 的 黄油 .

在平底锅中放入四盎司黄油，用火加热。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['meltɪd] [mɪks][ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] ['waɪts] [tə'geðə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)] ['kwɪkli] ['ɪntuː]
**When it is melted mix the yolks and whites together and stir quickly into**
什么时候 它 是 融化 混合 这 蛋黄 和 白人 一起 和 搅拌 迅速地 进入
[ðə; ði][pæn] .
**the pan .**
这 平底锅 .

融化后，将蛋黄和蛋白混合在一起，快速搅拌到锅中。

[æz; əz] [su:n] [æz; əz][ðə; ði] [egz] [hæv; həv] [əb'zɔ:bd] [ðə; ði]['bʌtə(r)] ,
As soon as the eggs have absorbed the butter ,
作为 很快 作为 这 鸡蛋 有 吸收 这 黄油 ,

鸡蛋吸收了黄油之后，

---

[pɔ:(r)][ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ] ['bʌtəd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd][set][ɪn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n][fɔ:(r); fə(r)][sɪks]
pour them into a buttered baking dish and set in a hot oven for six
倒 他们 进入 一个 涂黄油的 烘烤 盘子 和 放 在 一个 热的 烤箱 为了 六
[ɔ:(r)]['sev(ə)n] ['mɪnɪts] .
or seven minutes .
或者 七 分钟 .

将它们倒入涂了黄油的烤盘中，放入预热好的烤箱中烤六七分钟。

---

[sɜ:v] [æt; ət][wʌns] .
Serve at once .
服务 在 一次 .

立即食用。

---

['mɑ:məleɪd] ['pʊdɪŋ]
## Marmalade Pudding
果酱 布丁

橘子酱布丁

---

[kri:m] [hɑ:f][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [tu:] [ 'ti:spu:n,ful ] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
Cream half a cup of sugar and two teaspoonfuls of butter .
奶油 一半 一个 杯子 的 糖 和 二 茶匙 的 黄油 .

将半杯糖和两茶匙黄油搅打均匀。

---

[bi:t] ['ɪntu:] [ðɪs] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][fɔ:(r)] [egz] [ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv] [kri:m] [ɔ:(r)][mɪlk] .
Beat into this the yolks of four eggs and one cup of cream or milk .
打 进入 这 这 蛋黄 的 四 鸡蛋 和 一 杯子 的 奶油 或者 牛奶 .

将四个鸡蛋的蛋黄和一杯奶油或牛奶搅打入其中。

---

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][faɪn] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][ðə; ði]['bi:t(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv][ðə; ði] [egz] ;
Add a cup of fine bread crumbs and the beaten whites of the eggs ;
添加 一个 杯子 的 美好的 面包 面包屑 和 这 被打败 白人 的 这 鸡蛋 ;

加入一杯细面包屑和打发的蛋白；

---

[ðen] [ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] ['ɒrɪndʒ] ['mɑ:məleɪd] , [ɔ:(r)][sʌm; səm]['ʌðə(r)][fru:t] ['mɑ:məleɪd] .
then a cup of orange marmalade , or some other fruit marmalade .
然后 一个 杯子 的 橙子 果酱 , 或者 一些 其他 水果 果酱 .

然后是一杯橙子果酱，或其他水果果酱。

---

[pɔ:(r)]['ɪntu:][ə; eɪ] ['bʌtəd] [məʊld] [ænd; ənd] [beɪk] [wʌn]['aʊə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
Pour into a buttered mould and bake one hour in a moderate oven .
倒 进入 一个 涂黄油的 模具 和 烤 一 小时 在 一个 缓和 烤箱 .

倒入抹了黄油的模具中，放入中等温度的烤箱烘烤一小时。

---

[tɜ:n] [aʊt][ɒv; əv][ðə; ði] [məʊld] [ænd; ənd] [sɜ:v] [wɪð] [ə; eɪ]['brændi] [sɔ:s] , [ɔ:(r)] [kri:m] .
Turn out of the mould and serve with a brandy sauce , or cream .
转动 出去 的 这 模具 和 服务 和 一个 白兰地 酱 , 或者 奶油 .

从模具中取出，佐以白兰地酱或奶油食用。

---

['æmhɜ:st] ['pʊdɪŋ]
## Amherst Pudding
阿默斯特 布丁

阿默斯特布丁

---

[laɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] ['θɪnli] [rəʊld] [paɪ] [krʌst] [ɔ:(r)] [pʌf] [peɪst] .
Line a baking dish with thinly rolled pie crust or puff paste .
线 一个 烘烤 盘子 和 薄薄的 滚动 馅饼 地壳 或者 噗 粘贴 .

在烤盘底部铺上一层擀薄的派皮或酥皮。

[fɪl] [wɪð] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] ['mɪkstʃə(r)] .
**Fill with the following mixture .**
充满 和 这 下列的 混合物 .

填入以下混合物。

---

[ə; eɪ] [smɔːl] [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [kriːmd] [wɪð] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] ['biːt(ə)n] [ʌp] [wɪð] [fɔː(r)] [ɔː(r)] [faɪv] [egz] ,
**A small cup of butter creamed with two cups of sugar and beaten up with four or five eggs ,**
一个 小的 杯子 的 黄油 奶油 和 二 杯子 的 糖 和 被打败 向上 和 四 或者 五 鸡蛋 ,

一小杯黄油与两杯糖搅打均匀，再加入四五个鸡蛋搅拌均匀。

---

[ə; eɪ] ['kʌpfʊl] [ɒv; əv] ['faɪnli] [tʃɒpt] ['æp(ə)l] ['ædɪd] ,
**a cupful of finely chopped apple added ,**
一个 一杯 的 精细地 切碎 苹果 额外 ,

加入一杯切碎的苹果，

---

[wɪð] [ðə; ði] ['greɪtɪd] [raɪnd] [ænd; ənd] [dʒuːs] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['lemən] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtə(r)] .
**with the grated rind and juice of a lemon and a little water .**
和 这 磨碎的 果皮 和 汁 的 一个 柠檬 和 一个 小的 水 .

加入柠檬皮屑、柠檬汁和少许水。

---

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd] [beɪk] [fɔː(r); fə(r)] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .
**Sprinkle with nutmeg , and bake for half an hour in a moderate oven .**
撒 和 肉豆蔻 , 和 烤 为了 一半 一个 小时 在 一个 缓和 烤箱 .

撒上肉豆蔻粉，放入中等温度的烤箱烘烤半小时。

---

[braʊn] ['betɪ]
**Brown Betty**
棕色的 贝蒂

布朗·贝蒂

---

['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['bɒtəm] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [wɪð] [bred] [krʌmz] ,
**Cover the bottom of a baking dish with bread crumbs ,**
覆盖 这 底部 的 一个 烘烤 盘子 和 面包 面包屑 ,

在烤盘底部铺上一层面包屑，

---

['əʊvə(r)] [wɪtʃ] [pleɪs] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] ['θɪnli] [slaɪst] [tɑːt] ['æplz] .
**over which place a layer of thinly sliced tart apples .**
超过 哪个 地方 一个 层 的 薄薄的 切片 酸 苹果 .

在上面铺一层切成薄片的酸苹果。

---

['sprɪŋk(ə)l] ['θɪkli] [wɪð] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [smɔːl] ['piːsɪz] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd] ['nʌtmeg] ,
**Sprinkle thickly with sugar and small pieces of butter , cinnamon and nutmeg ,**
撒 浓密 和 糖 和 小的 件 的 黄油 , 肉桂 和 肉豆蔻 ,

撒上厚厚一层糖、小块黄油、肉桂粉和肉豆蔻粉。

---

[ðen] ['kʌvə(r)] [wɪð] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [rɪ'piːt] [ðə; ði] ['leɪəz] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [ɪz] [fɪld] ,
**then cover with bread crumbs and repeat the layers until the dish is filled ,**
然后 覆盖 和 面包 面包屑 和 重复 这 层 直到 这 盘子 是 已填 ,

然后在上面铺上面包屑，重复上述步骤直到盘子装满。

---

['hævɪŋ] [ə; eɪ] ['leɪə(r)] [ɒv; əv] [krʌmz] ['sprɪŋk(ə)ld] [wɪð] [bɪts] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ɒn] [tɒp] .
**having a layer of crumbs sprinkled with bits of butter on top .**
拥有 一个 层 的 面包屑 撒上 和 比特 的 黄油 在 顶部 .

上面铺一层面包屑，再撒上一些黄油碎。

[ðen] [pɔː(r)]['əʊvə(r)][ɔːl] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv] [mə'læsɪz] [θɪnd] [wɪð] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]
Then pour over all three - quarters of a cup of molasses thinned with a little
然后 倒 超过 全部 三 - 四分之一 的 一个 杯子 的 糖蜜 变薄 和 一个 小的
[hɒt]['wɔːtə(r)] .
hot water .
热的 水 .

然后倒入四分之三杯用少量热水稀释过的糖蜜。

---

[beɪk] [ʌn'tɪl][ðə; ði] ['æplz] [ɑː(r); ə(r)]['tendə(r)][ænd; ənd][ðə; ði][tɒp][ɪz] [wel] [braʊn] .
Bake until the apples are tender and the top is well browned .
烤 直到 这 苹果 是 投标 和 这 顶部 是 出色地 棕色 .

烤至苹果变软，表面呈金黄色即可。

---

['tʃɒklət] ['pʊdɪŋ]
Chocolate Pudding
巧克力 布丁

巧克力布丁

---

[greɪt] [wʌn] - [hɑːf][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['beikəz] ['tʃɒklət] , [ænd; ənd] [melt] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][hɑːf][ə; eɪ][paɪnt]
Grate one - half a pound of Baker's chocolate , and melt it in half a pint
格特 一 - 一半 一个 磅 的 面包师的 巧克力 , 和 熔化 它 在 一半 一个 品脱
[ɒv; əv][hɒt] [mɪlk] .
of hot milk .
的 热的 牛奶 .

将半磅贝克巧克力磨碎，放入半品脱热牛奶中融化。

---

[stɜː(r)]['ɪntuː][ðə; ði] [mɪlk] ['ɔːlsəʊ][hɑːf][ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [bred] [krʌmz] ,
Stir into the milk also half a cup of bread crumbs ,
搅拌 进入 这 牛奶 还 一半 一个 杯子 的 面包 面包屑 ,

在牛奶中加入半杯面包屑，搅拌均匀。

---

[wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)][ænd; ənd][ðə; ði]['biːt(ə)n] ['waɪts] [ɒv; əv][sɪks] [egz] .
one cup of powdered sugar and the beaten whites of six eggs .
一 杯子 的 粉末状 糖 和 这 被打败 白人 的 六 鸡蛋 .

一杯糖粉和六个鸡蛋的打发蛋白。

---

[wet] [ə; eɪ]['melən] [məʊld] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)][ænd; ənd][pɔː(r)][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .
Wet a melon mould in cold water and pour the mixture into it .
湿的 一个 瓜 模具 在 寒冷的 水 和 倒 这 混合物 进入 它 .

将甜瓜模具在冷水中浸湿，然后将混合物倒入模具中。

---

[bɔɪl] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv][æn; ən]['aʊə(r)] .
Boil three - quarters of an hour .
熬 三 - 四分之一 的 一个 小时 .

煮沸四十五分钟。

---

[sɜːv] [wɪð] [kriːm] , [ɔː(r)][ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [sɔːs] : [biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ɒv; əv][sɪks] [egz] ['veri] [lait] .
Serve with cream , or the following sauce : Beat the yolks of six eggs very light .
服务 和 奶油 , 或者 这 下列的 酱 : 打 这 蛋黄 的 六 鸡蛋 非常 光 .

可搭配奶油或以下酱汁食用：将六个鸡蛋的蛋黄打发至非常轻盈。

---

[hiːt] [ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][waɪn][ænd; ənd][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ʌn'tɪl][ðə; ði]['ʃʊgə(r)][ɪz] ['meltɪd] .
Heat a cup of wine and a cup of sugar until the sugar is melted .
热 一个 杯子 的 葡萄酒 和 一个 杯子 的 糖 直到 这 糖 是 融化 .

将一杯葡萄酒和一杯糖加热，直到糖融化。

---

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm][ðə; ði]['faɪə(r)][ænd; ənd][stɜː(r)][ɪn][ðə; ði] [egz] ['kwɪkli] .
Remove from the fire and stir in the eggs quickly .
消除 从 这 火 和 搅拌 在 这 鸡蛋 迅速地 .

将锅从火上移开，迅速拌入鸡蛋。

[bred] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] ['pʊdɪŋ]
**Bread and Molasses Pudding**
面包 和 糖蜜 布丁

面包和糖蜜布丁

['bʌtə(r)] ['θɪkli] [sʌm; səm] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [bred] [ænd; ənd] [leɪ] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
**Butter thickly some slices of bread and lay in a baking dish .**
黄油 浓密 一些 切片 的 面包 和 躺 在 一个 烘烤 盘子 .

在面包片上厚厚地涂上一层黄油，然后放入烤盘中。

['kʌvə(r)] [ðem; ðəm] [wɪð] [θɪk] [blæk] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [beɪk] ['sləʊli] .
**Cover them with thick black molasses and bake slowly .**
覆盖 他们 和 厚的 黑色的 糖蜜 和 烤 缓慢地 .

用浓稠的黑糖蜜覆盖，然后慢慢烘烤。

[ðə; ði] ['pʊdɪŋ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [sɜːvd] [hɒt] , [wɪð] [θɪk] [kriːm] .
**The pudding should be served hot , with thick cream .**
这 布丁 应该 是 服务 热的 , 和 厚的 奶油 .

布丁应该趁热食用，并配以浓稠的奶油。

[beɪkt] [bə'nɑːnəz]
**Baked Bananas**
烘焙 香蕉

烤香蕉

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [bəʊl] [θriː] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [sɪks] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [θriː] [ɒv; əv] [waɪn] .
**Put into a bowl three tablespoonfuls of butter , six of sugar , and three of wine .**
放 进入 一个 碗 三 汤匙 的 黄油 , 六 的 糖 , 和 三 的 葡萄酒 .

碗里放入三汤匙黄油、六汤匙糖和三汤匙葡萄酒。

[set] [ðə; ði] [bəʊl] [ɪn] [hɒt] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [melt] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] .
**Set the bowl in hot water to melt the butter .**
放 这 碗 在 热的 水 到 熔化 这 黄油 .

将碗放入热水中融化黄油。

[piːl] [ðə; ði] [fruːt] [ænd; ənd] [leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] [pæn] .
**Peel the fruit and lay it in a baking pan .**
果皮 这 水果 和 躺 它 在 一个 烘烤 平底锅 .

将水果去皮，放入烤盘中。

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [ɪn] [ðə; ði] [bəʊl] , [ænd; ənd] [beɪk] [hɑːf] [æn; ən] ['aʊə(r)] , ['beɪstɪŋ] ['sevrəl] [taɪmz] .
**Pour over it the mixture in the bowl , and bake half an hour , basting several times .**
倒 超过 它 这 混合物 在 这 碗 , 和 烤 一半 一个 小时 , 涂抹 一些 时代 .

将碗中的混合物倒在上面，烘烤半小时，期间刷几次酱汁。

['hɜːrmɪt]
**Hermits**
隐士

隐士

[kriːm] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
**Cream two cups of sugar and one cup of butter .**
奶油 二 杯子 的 糖 和 一 杯子 的 黄油 .

将两杯糖和一杯黄油搅打均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [θriː] [wel] [ˈbiːt(ə)n] [egz] [ænd; ənd] [θriː] [ ˈteibl,spuːnful ] [ɒv; əv] [mɪlk] .
**Add three well beaten eggs and three tablespoonfuls of milk .**
添加 三 出色地 被打败 鸡蛋 和 三 汤匙 的 牛奶 .

加入三个打散的鸡蛋和三汤匙牛奶。

---

[sɪft] [ˈɪntuː] [ðɪs] [sɪks] [kʌps] [ɒv; əv] [ˈflaʊə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [ˈtiːspuːnfʊl] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ˈsɪnəmən] , [ˈnʌtmeg] [ænd; ənd] [kləʊv] .
**Sift into this six cups of flour and a teaspoonful each of cinnamon , nutmeg and clove .**
筛 进入 这 六 杯子 的 面粉 和 一个 一茶匙 每个 的 肉桂 , 肉豆蔻 和 丁香 .

将六杯面粉和一茶匙肉桂粉、一茶匙肉豆蔻粉和一茶匙丁香粉筛入其中。

---

[ˌeɪ diː ˈdiː] [lɑːst] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [ˈreɪzɪnz] .
**Add last a cup of chopped raisins .**
添加 最后的 一个 杯子 的 切碎 葡萄干 .

最后加入一杯切碎的葡萄干。

---

[rəʊl] [ðə; ði] [dəʊ] [aʊt] [əˈbaʊt] [wʌn] - [ˈkwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ,
**Roll the dough out about one - quarter of an inch thick ,**
卷 这 面团 出去 关于 一 - 四分之一 的 一个 英寸 厚的 ,

将面团擀成约四分之一英寸厚，

---

[kʌt] [ˈɪntuː] [smɔːl] [skˈweəz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] [ˈʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [twelv] [ˈmɪnɪts] .
**cut into small squares and bake in a quick oven for twelve minutes .**
切 进入 小的 正方形 和 烤 在 一个 快的 烤箱 为了 十二 分钟 .

切成小方块，放入烤箱快速烘烤十二分钟。

---

[ˈleɪdi] [ˈbɔːltɪmɔː(r)] [keɪk]
**Lady Baltimore Cake**
女士 巴尔的摩 蛋糕

巴尔的摩夫人蛋糕

---

[kriːm] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈbʌtə(r)] .
**Cream one pound of sugar and half a pound of butter .**
奶油 一 磅 的 糖 和 一半 一个 磅 的 黄油 .

将一磅糖和半磅黄油搅打成奶油状。

---

[biːt] [ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] [ˈwaɪts] [ɒv; əv] [eɪt] [egz] [ˈseprətli] ,
**Beat the yolks and whites of eight eggs separately ,**
打 这 蛋黄 和 白人 的 八 鸡蛋 分别地 ,

将八个鸡蛋的蛋黄和蛋白分别打散。

---

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ðə; ði] [ˈbiːt(ə)n] [jəʊk] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˈbʌtə(r)] [ænd; ənd] [ˈʃʊgə(r)] .
**and add the beaten yolks to the butter and sugar .**
和 添加 这 被打败 蛋黄 到 这 黄油 和 糖 .

将打散的蛋黄加入黄油和糖中。

---

[stɜː(r)] [ɪn] [hɑːf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [ˈflaʊə(r)] [wɪð] [fɔː(r)] [ ˈtiːspuːn,ful ] [ɒv; əv] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)] .
**Stir in half a pint of milk and one pound of flour with four teaspoonfuls of baking powder .**
搅拌 在 一半 一个 品脱 的 牛奶 和 一 磅 的 面粉 和 四 茶匙 的 烘烤 粉末 .

加入半品脱牛奶、一磅面粉和四茶匙泡打粉。

---

[ˈfleɪvə(r)] [wɪð] [ˈlemən] [ɔː(r)] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [θriː] [ˈleɪəz] .
**Flavor with lemon or vanilla and bake in three layers .**
味道 和 柠檬 或者 香草 和 烤 在 三 层 .

加入柠檬或香草调味，烤成三层。

[fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['fɪlɪŋ] ,
**For the filling ,**
为了 这 填充 ,

至于馅料,

---

[bɔɪl] [θriː] [kʌps] [ɒv; əv] ['paʊdəd] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [θriː] - ['kwɔːtəz] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
**boil three cups of powdered sugar and three - quarters of a cup of water for five minutes .**
熬 三 杯子 的 粉末状 糖 和 三 - 四分之一 的 一个 杯子 的 水 为了 五 分钟 .

将三杯糖粉和四分之三杯水煮沸五分钟。

---

[biːt] [fɔː(r)] [egz] , [ðə; ði] [jəʊk] [ænd; ənd] ['waɪts] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] ['ɪntuː] [ðem; ðəm] [stɜː(r)] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['sɪrəp] ,
**Beat four eggs , the yolks and whites together , and into them stir the boiling syrup ,**
打 四 鸡蛋 , 这 蛋黄 和 白人 一起 , 和 进入 他们 搅拌 这 沸腾 糖浆 ,

将四个鸡蛋的蛋黄和蛋白一起打散,然后倒入沸腾的糖浆搅拌均匀。

---

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz] [ænd; ənd] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['ɑːməndz] , [tʃɒpt] [ænd; ənd] [blɑːntʃt] .
**add two cups of chopped raisins and two cups of almonds , chopped and blanched .**
添加 二 杯子 的 切碎 葡萄干 和 二 杯子 的 杏仁 , 切碎 和 焯水 .

加入两杯切碎的葡萄干和两杯切碎去皮的杏仁。

---

['fleɪvə(r)] [wɪð] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [spred] ['θɪkli] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] ['leɪəz] [ɒv; əv] [keɪk] .
**Flavor with vanilla and spread thickly between the layers of cake .**
味道 和 香草 和 传播 浓密 之间 这 层 的 蛋糕 .

加入香草精调味,并厚厚地涂抹在蛋糕层之间。

---

['kʌvə(r)] [wɪð] [waɪt] ['frɒstɪŋ] .
**Cover with white frosting .**
覆盖 和 白色的 糖霜 .

表面涂上白色糖霜。

---

['sɪlvə(r)] [keɪk]
**Silver Cake**
银 蛋糕

银饼

---

[biːt] ['laɪtli] [ðə; ði] ['waɪts] [ɒv; əv] [eɪt] [egz] .
**Beat lightly the whites of eight eggs .**
打 轻轻 这 白人 的 八 鸡蛋 .

轻轻搅打八个鸡蛋的蛋白。

---

[kriːm] [tuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [hɑːf] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
**Cream two cups of sugar and half a cup of butter .**
奶油 二 杯子 的 糖 和 一半 一个 杯子 的 黄油 .

将两杯糖和半杯黄油搅打均匀。

---

[stɜː(r)] ['ɪntuː] [ðə; ði] [egz] , ['ædɪŋ] [θriː] - [ fɔːθ ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [kʌp] [ɒv; əv] [mɪlk] .
**Stir into the eggs , adding three - fourths of a cup of milk .**
搅拌 进入 这 鸡蛋 , 添加 三 - 第四部分 的 一个 杯子 的 牛奶 .

将水倒入鸡蛋中,加入四分之三杯牛奶。

[sɪft]['ɪntuː][ðə; ði]['bætə(r)] [θriː] [kʌps][ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd][wʌn] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .

**Sift into the batter three cups of flour and one heaping teaspoonful of baking powder .**

筛 进入 这 连击 三 杯子 的 面粉 和 一 堆积 一茶匙 的 烘烤 粉末 .

将三杯面粉和一满茶匙泡打粉筛入面糊中。

---

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɒdərət] ['ʌv(ə)n] .

**Bake in a moderate oven .**

烤 在 一个 缓和 烤箱 .

用中等温度的烤箱烘烤。

---

[gəʊld] [keɪk]

**Gold Cake**

金子 蛋糕

金饼

---

[kriːm] [ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ænd; ənd] [θriː] - [ fɔːθ ] [ɒv; əv][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['bʌtə(r)] .

**Cream a cup of sugar and three - fourths of a cup of butter .**

奶油 一个 杯子 的 糖 和 三 - 第四部分 的 一个 杯子 的 黄油 .

将一杯糖和四分之三杯黄油搅打均匀。

---

[mɪks]['ɪntuː] [ðɪs] [ðə; ði]['biːt(ə)n] [jəʊk] [ɒv; əv] [eɪt] [egz] [ænd; ənd][hɑːf][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv][mɪlk] .

**Mix into this the beaten yolks of eight eggs and half a cup of milk .**

混合 进入 这 这 被打败 蛋黄 的 八 鸡蛋 和 一半 一个 杯子 的 牛奶 .

将八个鸡蛋的蛋黄打散，加入半杯牛奶，搅拌均匀。

---

[lɑːst][ˌeɪ diː 'diː][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] [kʌps][ɒv; əv]['flaʊə(r)] [wɪð] [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)] .

**Last add one and a half cups of flour with one teaspoonful of baking powder .**

最后的 添加 一 和 一个 一半 杯子 的 面粉 和 一 一茶匙 的 烘烤 粉末 .

最后加入一杯半面粉和一茶匙泡打粉。

---

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [lɒŋ] [bred] [tɪn] .

**Bake in a long bread tin .**

烤 在 一个 长的 面包 锡 .

用长面包模具烘烤。

---

[fɪg] ['fɪlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [keɪk]

**Fig Filling for Cake**

如图 填充 为了 蛋糕

无花果馅料蛋糕

---

[tʃɒp] [tə'geðə(r)][wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [draɪd] [fɪgz] [ænd; ənd][wʌn][kʌp][ɒv; əv] ['siːdɪd] ['reɪzɪnz] .

**Chop together one pound of dried figs and one cup of seeded raisins .**

劈 一起 一 磅 的 干燥 无花果 和 一 杯子 的 播种 葡萄干 .

将一磅干无花果和一杯带籽葡萄干切碎在一起。

---

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][dʒuːs][ænd; ənd]['greɪtɪd][raɪnd][ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən][ænd; ənd]['ʃʊgə(r)][tuː; tə] [teɪst] .

**Add the juice and grated rind of a lemon and sugar to taste .**

添加 这 汁 和 磨碎的 果皮 的 一个 柠檬 和 糖 到 品尝 .

加入柠檬汁、磨碎的柠檬皮和适量糖。

---

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)][ə; eɪ][kʌp][ɒv; əv]['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [hiːt] ['θʌrəli] , ['mɪksɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)][ðə; ði]['faɪə(r)] .

**Pour over the mixture a cup of water and heat thoroughly , mixing it over the fire .**

倒 超过 这 混合物 一个 杯子 的 水 和 热 彻底 , 混合 它 超过 这 火 .

将一杯水倒入混合物中，用火加热并搅拌均匀。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

# 乔·蒂尔登的美食家食谱(Joe Tilden's Recipes for Epicures)
## 第3/3页

[spred] [bɪ'twiːn] ['leɪəz] [ɒv; əv] [waɪt] [keɪk] .
**Spread between layers of white cake .**
传播 之间 层 的 白色的 蛋糕 .

涂抹在白蛋糕层之间。

---

[θɪn] ['dʒɪndʒəbred]
**Thin Gingerbread**
薄的 姜饼

薄姜饼

---

[pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] ['sɔːspən] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn] [kʌp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['dʒɪndʒə(r)] ,
**Place in a saucepan one pint of molasses , one cup of butter , one teaspoonful of ginger ,**
地方 在 一个 平底锅 一 品脱 的 糖蜜 , 一 杯子 的 黄油 , 一 一茶匙 的 姜 ,

在平底锅中放入一品脱糖蜜、一杯黄油、一茶匙姜末，

---

[wʌn] ['tiːspuːnfʊl] [ɒv; əv] ['səʊdə] , [ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] [tə'geðə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['məʊmənt] .
**one teaspoonful of soda , and let them boil together for a moment .**
一 一茶匙 的 苏打 , 和 让 他们 熬 一起 为了 一个 片刻 .

加入一茶匙小苏打，让它们一起煮一会儿。

---

[ðen] [rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
**Then remove from the fire ,**
然后 消除 从 这 火 ,

然后从火中取出，

---

[ænd; ənd] [wen] ['nɪəli] [kuːl] [stɜː(r)] [ɪn] ['flaʊə(r)] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪk] ['bætə(r)] [ɔː(r)] [dəʊ] .
**and when nearly cool stir in flour enough to make a thick batter or dough .**
和 什么时候 几乎 凉爽的 搅拌 在 面粉 足够的 到 制作 一个 厚的 连击 或者 面团 .

待其快要冷却时，加入足够的面粉，搅拌成浓稠的面糊或面团。

---

[spred] ['θɪnli] [ɒn] [tɪnz] [ænd; ənd] [beɪk] ['kwɪkli] .
**Spread thinly on tins and bake quickly .**
传播 薄薄的 在 罐头 和 烤 迅速地 .

在烤盘上薄薄地涂抹一层，快速烘烤。

---

[waɪn] [kʌps] [ænd; ənd] ['pʌntʃɪz]
**WINE CUPS and PUNCHES**
葡萄酒 杯子 和 拳击

葡萄酒杯和潘趣酒

---

[ [ˌɪlə'streɪʃ(ə)n] ]
**[ Illustration ]**
[ 插图 ]

[插图]

---

[ʃæm'peɪn] [kʌp] [ai]
**Champagne Cup I**
香槟酒 杯子 我

香槟杯 I

---

[pɔː(r)] [ɒn] [ə; eɪ] [slaɪst] ['kjuːkʌmbə(r)] [wʌn] [paɪnt] [ɒv; əv] ['ʃeri] [ænd; ənd] [wʌn] - [hɑːf] [paɪnt] [ɒv; əv] ['brændi] .
**Pour on a sliced cucumber one pint of sherry and one - half pint of brandy .**
倒 在 一个 切片 黄瓜 一 品脱 的 雪利酒 和 一 - 一半 品脱 的 白兰地 .

将切好的黄瓜、一品脱雪利酒和半品脱白兰地倒在上面。

[greɪt] [ðə; ði][raɪnd][ɒv; əv] [tuː] ['lemənz]['əʊvə(r)][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʃʊgə(r)] .

**Grate the rind of two lemons over a little sugar .**

格特 这 果皮 的 二 柠檬 超过 一个 小的 糖 .

将两个柠檬的皮磨碎，加入少许糖。

---

[ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði]['mɪkstʃə(r)] [wɪð] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][wʌn]['lemən][ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][θriː] ['ɒrɪndʒɪz] ,

**Add it to the mixture with the juice of one lemon and the juice of three oranges ,**

添加 它 到 这 混合物 和 这 汁 的 一 柠檬 和 这 汁 的 三 橙子 ，

将它与一个柠檬的汁和三个橙子的汁一起加入混合物中。

---

[hɑːf][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['kjʊərəsəʊ] , [tuː] ['bɒtlz] [ɒv; əv]['seltzə(r)] ,

**half a pint of Curacao , two bottles of seltzer ,**

一半 一个 品脱 的 库拉索 ， 二 瓶子 的 苏打水 ，

半品脱库拉索酒，两瓶苏打水，

---

[θriː] ['bɒtlz] [ɒv; əv][ə,pɔli'nεəris][ænd; ənd] [θriː] ['bɒtlz] [ɒv; əv] [ʃæm'peɪn] .

**three bottles of apollinaris and three bottles of champagne .**

三 瓶子 的 阿波利纳里斯 和 三 瓶子 的 香槟酒 .

三瓶阿波利纳里斯葡萄酒和三瓶香槟。

---

['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd][aɪs] [wel] .

**Sweeten to taste and ice well .**

甜味剂 到 品尝 和 冰 出色地 .

根据口味加糖，并放入冰块冷藏。

---

[ʃæm'peɪn] [kʌp] [ˌaɪ 'aɪ]

**Champagne Cup II**

香槟酒 杯子 二

香槟杯 II

---

[mɪks] [tə'geðə(r)] [tuː] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] , [ðə; ði][dʒuːs][ænd; ənd] [ʃeɪvd] [piːl] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['lemən] ,

**Mix together two tablespoonfuls of sugar , the juice and shaved peel of a lemon ,**

混合 一起 二 汤匙 的 糖 ， 这 汁 和 剃光 果皮 的 一个 柠檬 ，

将两汤匙糖、柠檬汁和柠檬皮屑混合在一起，

---

[ə; eɪ] [fjuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] ['kjuːkʌmbəz] , [wʌn] [waɪn] [glɑːs] [ɒv; əv]['kjʊərəsəʊ] ,

**a few slices of cucumbers , one wine glass of Curacao ,**

一个 很少 切片 的 黄瓜 ， 一 葡萄酒 玻璃 的 库拉索 ，

几片黄瓜，一杯库拉索酒，

---

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv][ə,pɔli'nεəris][ænd; ənd][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ʃæm'peɪn] .

**one quart of apollinaris and one quart of champagne .**

一 夸脱 的 阿波利纳里斯 和 一 夸脱 的 香槟酒 .

一夸脱阿波利纳里斯酒和一夸脱香槟酒。

---

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [blɒk] [ɒv; əv][aɪs][ɪn][ə; eɪ] [pʌntʃ] [bəʊl] .

**Pour over a block of ice in a punch bowl .**

倒 超过 一个 堵塞 的 冰 在 一个 冲床 碗 .

将液体倒在盛有冰块的潘趣酒碗中。

---

[ʃæm'peɪn] [kʌp] [θriː]

**Champagne Cup III**

香槟酒 杯子 三、

香槟杯第三届

[rʌb] [θriː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)][ɒn]['lemən] [piːl] [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ] [pʌntʃ] [bəʊl] [wɪð] [ðə; ði]
**Rub three ounces of sugar on lemon peel and put in a punch bowl with the**
擦 三 盎司 的 糖 在 柠檬 果皮 和 放 在 一个 冲床 碗 和 这
[dʒuːs][ɒv; əv][fɔː(r)] ['lemənz] ,
**juice of four lemons ,**
汁 的 四 柠檬 ,

将三盎司糖涂抹在柠檬皮上，然后放入盛有潘趣酒的碗中，加入四个柠檬的汁。

---

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ə,pɔli'nɛəris] , [ænd; ənd][wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] ['ɔːdʒɪət] .
**one quart of apollinaris , and one quart of orgeat .**
一 夸脱 的 阿波利纳里斯 , 和 一 夸脱 的 奥吉特 .

一夸脱阿波利纳里斯，一夸脱杏仁糖浆。

---

[biːt] [ðɪs] [wel] .
**Beat this well .**
打 这 出色地 .

好好打败它。

---

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ɒv; əv]['brændi] , [hɑːf][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv][dʒə'meɪkə] [rʌm] [ænd; ənd][ə; eɪ] [glɑːs]
**Then add one pint of brandy , half a glass of Jamaica rum and a glass**
然后 添加 一 品脱 的 白兰地 , 一半 一个 玻璃 的 牙买加 朗姆酒 和 一个 玻璃
[ɒv; əv][ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] .
**of Maraschino .**
的 樱桃酒 .

然后加入一品脱白兰地、半杯牙买加朗姆酒和一杯樱桃利口酒。

---

[streɪn] ['ɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] [ɒv; əv][aɪs][ænd; ənd][dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] , [pɔː(r)][ɪn] [θriː] [kwɔːts] [ɒv; əv]
**Strain into a bowl of ice and just before serving , pour in three quarts of**
拉紧 进入 一个 碗 的 冰 和 只是 前 服务 , 倒 在 三 夸脱 的
[ʃæm'peɪn] .
**champagne .**
香槟酒 .

将汤汁滤入装有冰块的碗中，上桌前倒入三夸脱香槟。

---

[ʃæm'peɪn] [kʌp] [ˌaɪ 'viː]
**Champagne Cup IV**
香槟酒 杯子 第四

香槟杯第四届

---

[tuː] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] [rʌbd] [ɒn][ðə; ði] [piːl] [ɒv; əv][ə; eɪ]['lemən][ænd; ənd] [mɪkst] [wɪð]
**Two tablespoonfuls of sugar rubbed on the peel of a lemon and mixed with**
二 汤匙 的 糖 摩擦 在 这 果皮 的 一个 柠檬 和 混合 和
[ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][hɑːf][ə; eɪ]['lemən] ,
**the juice of half a lemon ,**
这 汁 的 一半 一个 柠檬 ,

将两汤匙糖涂抹在柠檬皮上，然后与半个柠檬的汁混合。

---

[θriː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['paɪnæp(ə)l] ,
**three slices of pineapple ,**
三 切片 的 菠萝 ,

三片菠萝，

---

[wʌn] [waɪn] [glɑːs] [iːtʃ] [ɒv; əv][ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ][ænd; ənd]['brændi][ænd; ənd][ə; eɪ] [kwɔːt] [iːtʃ]
**one wine glass each of Maraschino and brandy and a quart each**
一 葡萄酒 玻璃 每个 的 樱桃酒 和 白兰地 和 一个 夸脱 每个
[ɒv; əv] [ə,pɔli'nɛəris][ænd; ənd] [ʃæm'peɪn] .
**of apollinaris and champagne .**
的 阿波利纳里斯 和 香槟酒 .

一杯樱桃利口酒和一杯白兰地，以及一夸脱阿波利纳里斯利口酒和一夸脱香槟。

[aɪs] [wel] .
**Ice well .**
冰 出色地 .

冰块保存完好。

---

[ʃæm'peɪn] [kʌp] [viː]
**Champagne Cup V**
香槟酒 杯子 V

香槟杯 V

---

[rʌb] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [piːl] [ɒv; əv][æn; ən] ['ɒrɪndʒ] .
**Rub two ounces of sugar over the peel of an orange .**
擦 二 盎司 的 糖 超过 这 果皮 的 一个 橙子 .

将两盎司糖涂抹在橙皮上。

---

[mɪks] [wɪð] [ˌaɪ 'tiː][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][æn; ən] ['ɒrɪndʒ] , [tuː] [waɪn] ['glɑːsɪz] [ɒv; əv] ['ʃeri] ,
**Mix with it the juice of an orange , two wine glasses of sherry ,**
混合 和 它 这 汁 的 一个 橙子 , 二 葡萄酒 眼镜 的 雪利酒 ,

加入一个橙子的汁、两杯雪利酒，混合均匀。

---

[wʌn] [waɪn] [glɑːs] [ɒv; əv][ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] , [ænd; ənd][ə; eɪ] [kwɔːt] [iːtʃ] [ɒv; əv] [ə,pɔli'nɛəris]
**one wine glass of Maraschino , and a quart each of apollinaris**
一 葡萄酒 玻璃 的 樱桃酒 , 和 一个 夸脱 每个 的 阿波利纳里斯
[ænd; ənd] [ʃæm'peɪn] .
**and champagne .**
和 香槟酒 .

一杯樱桃利口酒，以及一夸脱阿波利纳里斯利口酒和一夸脱香槟。

---

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv]['kjuːkʌmbə(r)][ænd; ənd] ['plenti] [ɒv; əv][aɪs] .
**Add a few slices of cucumber and plenty of ice .**
添加 一个 很少 切片 的 黄瓜 和 很多 的 冰 .

加入几片黄瓜和大量冰块。

---

[hɒk] [kʌp]
**Hock Cup**
霍克 杯子

霍克杯

---

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ə; eɪ] [blɒk] [ɒv; əv][aɪs][ɪn][ə; eɪ] [pʌntʃ] [bəʊl] , [ə; eɪ] [waɪn] [glɑːs] [ɒv; əv]
**Pour over a block of ice in a punch bowl , a wine glass of**
倒 超过 一个 堵塞 的 冰 在 一个 冲床 碗 , 一个 葡萄酒 玻璃 的
[ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] ,
**Maraschino ,**
樱桃酒 ,

在盛有冰块的潘趣酒碗中，倒入一杯樱桃利口酒，

---

[tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ə,pɔli'nɛəris] , [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['spɑːklɪŋ] [hɒk] [ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [tuː]
**two quarts of apollinaris , two quarts of sparkling hock and the juice of two**
二 夸脱 的 阿波利纳里斯 , 二 夸脱 的 闪闪发光 跺脚 和 这 汁 的 二
['lemənz] .
**lemons .**
柠檬 .

两夸脱阿波利纳里斯酒，两夸脱起泡酒和两个柠檬的汁。

---

['swiːtn] [wɪð] [tuː] ['aʊnsɪz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
**Sweeten with two ounces of sugar .**
甜味剂 和 二 盎司 的 糖 .

加入两盎司糖调味。

---

['bædmɪntən]['klærət] [kʌp]
**Badminton Claret Cup**
羽毛球 酒红色 杯子

羽毛球红酒杯

[rʌb] [sɪks] [lʌmps] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)][ɒn][ə; eɪ] [ˈlemən] ,
**Rub six lumps of sugar on a lemon ,**
擦 六 肿块 的 糖 在 一个 柠檬 ,

在柠檬上涂抹六块方糖，

---

[streɪn] [ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv][ðə; ði] [ˈlemən] [ˈəʊvə(r)][ðə; ði][ˈʃʊgə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] [gʊd] [ˈʃeri] ,
**strain the juice of the lemon over the sugar and add a glass of good sherry ,**
拉紧 这 汁 的 这 柠檬 超过 这 糖 和 添加 一个 玻璃 的 好的 雪利酒 ,

将柠檬汁过滤到糖上，再加入一杯优质雪利酒。

---

[tuː] [sprɪgz] [ɒv; əv] [vɜːˈbiːnə] , [ə; eɪ] [fjuː] [ˈslaɪsɪz][ɒv; əv][ˈkjuːkʌmbə(r)][ænd; ənd][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv][ˈklærət] .
**two sprigs of verbena , a few slices of cucumber and a quart of claret .**
二 枝条 的 马鞭草 , 一个 很少 切片 的 黄瓜 和 一个 夸脱 的 红酒 .

两枝马鞭草，几片黄瓜和一夸脱红葡萄酒。

---

[pleɪs] [ɪn][ðə; ði] [bəʊl] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [piːs] [ɒv; əv][aɪs] ,
**Place in the bowl a large piece of ice ,**
地方 在 这 碗 一个 大的 片 的 冰 ,

在碗里放入一大块冰，

---

[ænd; ənd] [wen] [ˈredi] [tuː; tə] [sɜːv] [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ˈspɑːklɪŋ] [ˈmɪnərəl][ˈwɔːtə(r)] .
**and when ready to serve add a quart of sparkling mineral water .**
和 什么时候 准备好 到 服务 添加 一个 夸脱 的 闪闪发光 矿物 水 .

准备上桌时，加入一夸脱苏打矿泉水。

---

[məʊˈzel] [kʌp]
**Moselle Cup**
摩泽尔河 杯子

摩泽尔杯

---

[pleɪs] [ðə; ði] [ˈfɒləʊɪŋ] [ɪnˈgriːdiənts] [ɪn][ə; eɪ] [pʌntʃ] [bəʊl] , [wɪð] [ə; eɪ] [blɒk] [ɒv; əv][aɪs] ,
**Place the following ingredients in a punch bowl , with a block of ice ,**
地方 这 下列的 原料 在 一个 冲床 碗 , 和 一个 堵塞 的 冰 ,

将以下配料放入一个大碗中，并加入一块冰块。

---

[tuː] [ˈaʊnsɪz] [ɒv; əv][ˈʃʊgə(r)] , [ðə; ði] [ʃeɪvd] [piːl] [ɒv; əv][hɑːf][æn; ən] [ˈɒrɪndʒ] , [θriː] [ˈpiːtʃɪz] [slaɪst] ,
**two ounces of sugar , the shaved peel of half an orange , three peaches sliced ,**
二 盎司 的 糖 , 这 剃光 果皮 的 一半 一个 橙子 , 三 桃子 切片 ,

两盎司糖，半个橙子的橙皮屑，三个切片的桃子，

---

[ə; eɪ] [smɔːl] [ˈpaɪnæp(ə)l] [slaɪst] , [hɑːf][ə; eɪ][ˈdʌz(ə)n][ˈeɪprɪkɒts] , [ə; eɪ] [waɪn] [glɑːs] [ɒv; əv] [ˈʃeri] ,
**a small pineapple sliced , half a dozen apricots , a wine glass of sherry ,**
一个 小的 菠萝 切片 , 一半 一个 打 杏子 , 一个 葡萄酒 玻璃 的 雪利酒 ,

切片的小菠萝，半打杏子，一杯雪利酒，

---

[ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ˈspɑːklɪŋ] [məʊˈzel] [ænd; ənd][ə; eɪ] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ə,pɔliˈnɛəris] .
**a quart of sparkling Moselle and a quart of apollinaris .**
一个 夸脱 的 闪闪发光 摩泽尔河 和 一个 夸脱 的 阿波利纳里斯 .

一夸脱起泡摩泽尔葡萄酒和一夸脱阿波利纳里斯葡萄酒。

---

[səuˈtəːn] [kʌp]
**Sauterne Cup**
苏玳瑁 杯子

苏玳杯

[pɔː(r)][ɪn][ə; eɪ] [pʌntʃ] [bəʊl] , [wɪð] [aɪs] , [ə; eɪ] [kwɔːt] [iːtʃ] [ɒv; əv] [səʊ'təːn] , [ə,pɒli'nεəris][ænd; ənd] [ʃæm'peɪn] ,
**Pour in a punch bowl , with ice , a quart each of sauterne , apollinaris and champagne ,**
倒 在 一个 冲床 碗 , 和 冰 , 一个 夸脱 每个 的 苏玳瑁 , 阿波利纳里斯 和 香槟酒 ,

在装有冰块的潘趣酒碗中，倒入一夸脱苏玳甜酒、一夸脱阿波利纳里斯甜酒和一夸脱香槟。

---

[ə; eɪ] [waɪn] [glɑːs] [ɒv; əv] [ʃɑː'trɜːz] [ænd; ənd] [tuː] [ 'teibl,spuːnful ] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
**a wine glass of Chartreuse and two tablespoonfuls of sugar .**
一个 葡萄酒 玻璃 的 黄绿色 和 二 汤匙 的 糖 .

一杯查特酒和两汤匙糖。

---

[ʃæm'peɪn] [pʌntʃ]
**Champagne Punch**
香槟酒 冲床

香槟潘趣酒

---

[ɪn][ə; eɪ] [bəʊl] [pleɪs] [wʌn] [slaɪst] ['ɒrɪndʒ] , [wʌn][laɪm] [slaɪst] ['veri] [θɪn] ,
**In a bowl place one sliced orange , one lime sliced very thin ,**
在 一个 碗 地方 一 切片 橙子 , 一 酸橙 切片 非常 薄的 ,

碗里放入一个切好的橙子和一个切得很薄的青柠，

---

[ænd; ənd][ðə; ði][dʒuːs][ɒv; əv] [ə'nʌðə(r)] [laɪm] , [wʌn] - [fɔːθ] [ɒv; əv][ə; eɪ]['paɪnæp(ə)l] [slaɪst] ,
**and the juice of another lime , one - fourth of a pineapple sliced ,**
和 这 汁 的 其他 酸橙 , 一 - 第四 的 一个 菠萝 切片 ,

还有另一个青柠的汁，四分之一切片的菠萝，

---

[ænd; ənd][wʌn] - [fɔːθ] [ɒv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
**and one - fourth of a pound of sugar .**
和 一 - 第四 的 一个 磅 的 糖 .

还有四分之一磅糖。

---

[let] [stænd] [twelv] ['aʊəz] .
**Let stand twelve hours .**
让 站立 十二 小时 .

静置十二小时。

---

[pʊt][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [blɒk] [ɒv; əv][aɪs][ɪn][ə; eɪ] [pʌntʃ] [bəʊl] ,
**Put a large block of ice in a punch bowl ,**
放 一个 大的 堵塞 的 冰 在 一个 冲床 碗 ,

往潘趣酒碗里放一大块冰，

---

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪn'griːdiənts] [wɪð] [ə; eɪ][waɪn] [glɑːs] [ɒv; əv][ˌmærə'ʃiːnəʊ; ˌmærə'skiːnəʊ] , [tuː] ['tʌmbləz] [ɒv; əv] [səʊ'təːn] ,
**add the above ingredients with a wine glass of Maraschino , two tumblers of sauterne ,**
添加 这 多于 原料 和 一个 葡萄酒 玻璃 的 樱桃酒 , 二 玻璃杯 的 苏玳瑁 ,

将以上配料与一杯马拉斯奇诺葡萄酒、两杯苏玳甜酒混合。

---

[ə; eɪ][waɪn] [glɑːs] [ɒv; əv] ['rɑːzbəri] ['sɪrəp] , [ænd; ənd][lɑːst][ɒv; əv][ɔːl] , [wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv] [ʃæm'peɪn] ,
**a wine glass of raspberry syrup , and last of all , one quart of champagne ,**
一个 葡萄酒 玻璃 的 覆盆子 糖浆 , 和 最后的 的 全部 , 一 夸脱 的 香槟酒 ,

一杯覆盆子糖浆，最后，一夸脱香槟。

---

[ə; eɪ] [fjuː] [həʊl] [strɔː] - ['beriz] [ænd; ənd][ə; eɪ]['klærət] [glɑːs] [ɒv; əv] [ˌbenɪ'dɪktɪn] [meɪ] ['ɔːlsəʊ][biː; bi] ['ædɪd] .
**a few whole straw - berries and a claret glass of Benedictine may also be added .**
一个 很少 所有的 稻草 - 浆果 和 一个 红酒 玻璃 的 本笃会 可能 还 是 额外 .

还可以加入几颗完整的草莓和一杯红葡萄酒。

" [tiː] " [pʌntʃ]
**" T " Punch**
" T " 冲床

"T"型拳

[slaɪs] [ə; eɪ] [həʊl] ['paɪnæp(ə)l] [ænd; ənd] [θriː] ['lemənz] ,
**Slice a whole pineapple and three lemons ,**
片 一个 所有的 菠萝 和 三 柠檬 ,

将一个完整的菠萝和三个柠檬切片。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [pʌntʃ] [bəʊl] [wɪð] [ðə; ði] [dʒuːs] ['əʊnli] [ɒv; əv] [naɪn] ['ʌðə(r)] ['lemənz] ,
**and place in a punch bowl with the juice only of nine other lemons ,**
和 地方 在 一个 冲床 碗 和 这 汁 仅有的 的 九 其他 柠檬 ,

然后将这块柠檬放入一个大碗中，只加入另外九个柠檬的汁。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd] [let] [ðiːz] [ɪn'griːdiənts] [stænd] ['sevrəl] ['aʊəz] .
**add two pounds of sugar , and let these ingredients stand several hours .**
添加 二 磅 的 糖 , 和 让 这些 原料 站立 一些 小时 .

加入两磅糖，让这些食材静置几个小时。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kwɔːt] [iːtʃ] [ɒv; əv] [griːn] [tiː] , [dʒə'meɪkə] [rʌm] , ['brændi] , ['klærət] , [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['kjʊərəsəʊ] ,
**Then add one quart each of green tea , Jamaica rum , brandy , claret , a pint of Curacao ,**
然后 添加 一 夸脱 每个 的 绿色的 茶 , 牙买加 朗姆酒 , 白兰地 , 红酒 , 一个 品脱 的 库拉索 ,

然后分别加入一夸脱绿茶、一夸脱牙买加朗姆酒、一夸脱白兰地、一夸脱波尔多红酒和一品脱库拉索酒。

[ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [stænd] [ə'nʌðə(r)] ['aʊə(r)] .
**and allow it to stand another hour .**
和 允许 它 到 站立 其他 小时 .

再静置一个小时。

[ðen] [pleɪs] [ɪn] [ðə; ði] [pʌntʃ] [bəʊl] [wɪð] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [blɒk] [ɒv; əv] [aɪs] ,
**Then place in the punch bowl with a large block of ice ,**
然后 地方 在 这 冲床 碗 和 一个 大的 堵塞 的 冰 ,

然后将其放入装有大块冰块的潘趣酒碗中。

[ænd; ənd] [pɔː(r)] [ɪn] [sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv] [ʃæm'peɪn] .
**and pour in six quarts of champagne .**
和 倒 在 六 夸脱 的 香槟酒 .

然后倒入六夸脱香槟。

[njuː] [jɔːk] [klʌb] [pʌntʃ]
**New York Club Punch**
新的 约克 俱乐部 冲床

纽约俱乐部潘趣酒

[teɪk] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [lʌmp] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [skwiːz] ['əʊvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ðə; ði] [dʒuːs] [ɒv; əv] [wʌn] ['dʌz(ə)n] ['lemənz] ,
**Take two pounds of lump sugar and squeeze over it the juice of one dozen lemons ,**
拿 二 磅 的 块 糖 和 挤 超过 它 这 汁 的 一 打 柠檬 ,

取两磅方糖，挤上十二个柠檬的汁，

['juːzɪŋ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['greɪtɪd] [raɪnd] .
**using a little of the grated rind .**
使用 一个 小的 的 这 磨碎的 果皮 .

用一点磨碎的果皮。

[let] [ðɪs] [stænd] [θriː] ['aʊəz] ,
**Let this stand three hours ,**
让 这 站立 三 小时 ,

静置三个小时。

[ðen] [streɪn] [ðə; ði] ['sɪrəp] [θruː] [tuː] ['θɪknəs] [ɒv; əv] ['flænl] [ænd; ənd] [set] [ə'weɪ] [ɒn] [aɪs] .
**then strain the syrup through two thicknesses of flannel and set away on ice .**
然后 拉紧 这 糖浆 通过 二 厚度 的 绒布 和 放 离开 在 冰 .

然后将糖浆用两层法兰绒过滤，放在冰上保存。

[dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kwɔːt] [iːtʃ] [ɒv; əv] ['brændi] , [dʒə'meɪkə] [rʌm] , [mə'dɪərə] [ænd; ənd] ['wɔːtə(r)] .
**Just before serving add one quart each of brandy , Jamaica rum , Madeira and water .**
只是 前 服务 添加 一 夸脱 每个 的 白兰地 , 牙买加 朗姆酒 , 马德拉 和 水 .

上菜前，分别加入一夸脱白兰地、一夸脱牙买加朗姆酒、一夸脱马德拉酒和一夸脱水。

[mɪlk] [pʌntʃ]
**Milk Punch**
牛奶 冲床

牛奶潘趣酒

[teɪk] [ðə; ði] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ʃeɪvd] [piːl] [ɒv; əv] [tuː] ['dʌz(ə)n] ['lemənz] , [mɪks] [wɪð] [faɪv] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɔːtə(r)] ,
**Take the juice and shaved peel of two dozen lemons , mix with five quarts of water ,**
拿 这 汁 和 剃光 果皮 的 二 打 柠檬 , 混合 和 五 夸脱 的 水 ,

取二十四个柠檬的汁和刨好的柠檬皮，与五夸脱水混合。

[θriː] [paʊndz] [ɒv; əv] [ləʊf] ['ʃʊgə(r)] [ænd; ənd] [sɪks] [kwɔːts] [ɒv; əv] [rʌm] .
**three pounds of loaf sugar and six quarts of rum .**
三 磅 的 面包 糖 和 六 夸脱 的 朗姆酒 .

三磅方糖和六夸脱朗姆酒。

[stɜː(r)] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)] [ɪz] [dɪ'zɒlvd] ,
**Stir until the sugar is dissolved ,**
搅拌 直到 这 糖 是 溶解 ,

搅拌至糖完全溶解。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [tuː; tə] [stænd] ['twenti] - [fɔː(r)] ['aʊəz] .
**then add two quarts of boiling milk and allow the mixture to stand twenty - four hours .**
然后 添加 二 夸脱 的 沸腾 牛奶 和 允许 这 混合物 到 站立 二十 - 四 小时 .

然后加入两夸脱沸腾的牛奶，让混合物静置二十四小时。

[ðen] [streɪn] [twaɪs] [θruː] [ə; eɪ] [klɒθ] .
**Then strain twice through a cloth .**
然后 拉紧 两次 通过 一个 布 .

然后用布过滤两次。

['æp(ə)l] ['tɒdi] [ai]
**Apple Toddy I**
苹果 托迪 我

苹果托迪

[beɪk] ['sləʊli] [tuː] ['dʌz(ə)n] [kɔːd] ['æplz] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
**Bake slowly two dozen cored apples until done .**
烤 缓慢地 二 打 核心 苹果 直到 完毕 .

将二十四颗去核苹果慢火烤熟。

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [stəʊn] [dʒɑː(r)] [wɪð] [eɪt] [paʊndz] [ɒv; əv]['ʃʊgə(r)] .
**Place in a large stone jar with eight pounds of sugar .**
地方 在 一个 大的 石头 罐 和 八 磅 的 糖 .

将八磅糖放入一个大石罐中。

[pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][fɔː(r)] ['gælənz] [ɒv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)][ænd; ənd] [let] [stænd][fɔː(r); fə(r)] ['fɔːti] - [eɪt] ['aʊəz] .
**Pour over them four gallons of boiling water and let stand for forty - eight hours .**
倒 超过 他们 四 加仑 的 沸腾 水 和 让 站立 为了 四十 - 八 小时 .

用四加仑沸水浇在上面，静置四十八小时。

[ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['æplz] [ænd; ənd] [krʌʃ] [ðem; ðəm]['ɑːftə(r)] ['teɪkɪŋ] [ɒf] [ðə; ði] [skɪnz] .
**Then remove the apples and crush them after taking off the skins .**
然后 消除 这 苹果 和 压碎 他们 后 采取 离开 这 皮肤 .

然后取出苹果，去皮后捣碎。

[rɪ'tɜːn] [ðə; ði] [faɪn] [pʌlp] [tuː; tə][ðə; ði][dʒɑː(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['gælən] [ɒv; əv] ['wɪski] ,
**Return the fine pulp to the jar , and add one gallon of whiskey ,**
返回 这 美好的 纸浆 到 这 罐 , 和 添加 一 加仑 的 威士忌酒 ,

将细果肉放回罐中，加入一加仑威士忌。

[wʌn]['gælən] [ɒv; əv]['brændi] , [wʌn]['gælən] [ɒv; əv] [piːtʃ] ['brændi] [ænd; ənd] [θriː] [paɪnts][ɒv; əv][dʒə'meɪkə] [rʌm] .
**one gallon of brandy , one gallon of peach brandy and three pints of Jamaica rum .**
一 加仑 的 白兰地 , 一 加仑 的 桃 白兰地 和 三 品脱 的 牙买加 朗姆酒 .

一加仑白兰地，一加仑桃子白兰地和三品脱牙买加朗姆酒。

[ðə; ði] ['tɒdi] [ʃʊd; ʃəd] [stænd][ɪn][ðə; ði] ['kʌvəd] [dʒɑː(r)][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [wiːk] [bɪ'fɔː(r)] ['biːɪŋ] [juːst] .
**The toddy should stand in the covered jar for a week before being used .**
这 托迪 应该 站立 在 这 涵盖 罐 为了 一个 星期 前 存在 用过的 .

饮用前，应将热饮放在盖好的罐子里静置一周。

['æp(ə)l] ['tɒdi] [ˌaɪ 'aɪ]
**Apple Toddy II**
苹果 托迪 二

## Apple Toddy II

[prɪ'peə(r)][sɪks] [kɔːd] ['æplz] [baɪ] ['stɪkɪŋ] [ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [kləʊvz] [ɪn] [iːtʃ] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['sləʊli] [ʌn'tɪl] [sɒft] .
**Prepare six cored apples by sticking a dozen cloves in each and baking slowly until soft .**
准备 六 核心 苹果 经过 粘性 一个 打 丁香 在 每个 和 烘烤 缓慢地 直到 柔软的 .

将六个去核苹果在每个苹果里塞入十二颗丁香，然后慢慢烘烤至苹果变软。

[pʊt] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [stəʊn] [dʒɑː(r)][ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðem; ðəm][ə; eɪ] ['tɒdi] [meɪd] [ɒv; əv] [tuː] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['wɪski] ,
**Put them in a stone jar and pour over them a toddy made of two quarts of whiskey ,**
放 他们 在 一个 石头 罐 和 倒 超过 他们 一个 托迪 制成 的 二 夸脱 的 威士忌酒 ,

把它们放进石罐里，然后浇上用两夸脱威士忌调制的托迪酒。

[wʌn] [kwɔːt] [ɒv; əv]['brændi] , [wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [rʌm] [ænd; ənd] [θriː] [kʌps] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,
**one quart of brandy , one pint of rum and three cups of water ,**
一 夸脱 的 白兰地 , 一 品脱 的 朗姆酒 和 三 杯子 的 水 ,

一夸脱白兰地，一品脱朗姆酒和三杯水，

['swiːtn] [tuː; tə] [teɪst] [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] ['kləʊsli] , [ə'laʊɪŋ] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] [tuː; tə] [blend] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [wiːk] [bɪ'fɔː(r)] ['juːzɪŋ] .

**sweeten to taste and cover closely , allowing the mixture to blend for a week before using .**

甜味 到 品尝 和 覆盖 密切 , 允许 这 混合物 到 混合 为了 一个 星期 前 使用 .

根据口味加糖，盖紧盖子，让混合物静置一周后再使用。

['ɪndeks]

**INDEX**

指数

指数

[suːps] [ænd; ənd] ['tʃaʊdə(r)]

**SOUPS AND CHOWDERS**

汤 和 浓汤

汤和杂烩

['ʌnjən] [suːp]

**Onion Soup**

洋葱 汤

洋葱汤

['pæləstaɪn] [suːp]

**Palestine Soup**

巴勒斯坦 汤

巴勒斯坦汤

[blæk] [biːn] [suːp]

**Black Bean Soup**

黑色的 豆 汤

黑豆汤

['pɑːkə(r)] [haʊs] [tə'mɑːtəʊ] [suːp]

**Parker House Tomato Soup**

帕克 房子 番茄 汤

帕克豪斯番茄汤

['seləri] [suːp]

**Celery Soup**

芹菜 汤

芹菜汤

[bɪsk] [ɒv; əv] [prɔːnz] [ɔː(r)] [ʃrɪmps]

**Bisque of Prawns or Shrimps**

浓汤 的 对虾 或者 虾

虾汤

['lɒbstə(r)] [suːp]

**Lobster Soup**

龙虾 汤

龙虾汤

['venɪsn; 'venɪzn] [suːp]

**Venison Soup**

鹿肉 汤

鹿肉汤

['pjʊəreɪ] [ɒv; əv] ['venɪsn; 'venɪzn]

**Puree of Venison**

菜泥 的 鹿肉

鹿肉泥

[klɪə(r)] [suːp] [stɒk]
**Clear** **Soup** **Stock**
清除 汤 库存

清汤底

['dænjəl] ['wɛbstərz] ['tʃaʊdə(r)]
**Daniel** **Webster's** **Chowder**
丹尼尔 韦氏词典 浓汤

丹尼尔·韦伯斯特的杂烩汤

[skɑːts] ['tʃaʊdə(r)]
**Scott's** **Chowder**
斯科特的 浓汤

斯科特杂烩汤

['mɑːblhed] ['tʃaʊdə(r)]
**Marblehead** **Chowder**
马布尔黑德 浓汤

马布尔黑德杂烩汤

[klæm] ['tʃaʊdə(r)] [ai]
**Clam** **Chowder** **I**
蛤 浓汤 我

蛤蜊浓汤 I

[klæm] ['tʃaʊdə(r)] [ˌaɪ 'aɪ]
**Clam** **Chowder** **II**
蛤 浓汤 二

蛤蜊浓汤 II

[fɔːs] [miːt] [bɔːlz] [fɔː(r); fə(r)] ['tʃaʊdə(r)]
**Force** **Meat** **Balls** **for** **Chowder**
力量 肉 球 为了 浓汤

浓汤肉丸

[fɪʃ]
**FISH**
鱼

鱼

['ɔɪstə(r)z] [ə; eɪ] [lɑː] [ˌmɑːre'ʃɑːl]
**Oysters** **a** **la** **Marechale**
牡蛎 一个 拉 马雷夏尔

马雷沙尔式牡蛎

['təʊstɪd] ['eɪndʒəls]
**Toasted** **Angels**
烤过的 天使

烤天使

['ɔɪstə(r)]
**Oyster** **Patés**
牡蛎 肉酱

牡蛎酱

['skæləpt; 'skɒləpt] [klæmz]
**Scalloped** **Clams**
扇贝状的 蛤蜊

扇贝蛤蜊

[ʃrɪmp] [ɔː(r)] ['ɔɪstə(r)] ['kʌri]
**Shrimp** **or** **Oyster** **Curry**
虾 或者 牡蛎 咖喱

虾或牡蛎咖喱

[ʃrɪmps] [ə; eɪ][lɑː][ˌbɔː.də.leɪz 'sɔːs]
**Shrimps a la Bordelaise**
虾 一个 拉 波尔多

波尔多风味虾

[ʃrɪmps] [wɪð] [tə'mɑːtəʊ]
**Shrimps with Tomato**
虾 和 番茄

番茄虾

['səʊteɪ][ɒv; əv] [ʃrɪmps]
**Saute of Shrimps**
炒 的 虾

虾仁炒菜

[kræb][ə; eɪ][lɑː] ['kriːəʊl]
**Crab a la Creole**
螃蟹 一个 拉 克里奥尔语

克里奥尔风味螃蟹

[səʊl] [ə; eɪ][lɑː] [ˌnɔːr'mɑːndi]
**Sole a la Normandie**
唯一 一个 拉 诺曼底

诺曼底风味鳎鱼

['fɪlɪt] [ɒv; əv] [səʊl] [ə; eɪ][lɑː][bəʊ'hiːmiən]
**Filet of Sole a la Bohemian**
菲力牛排 的 唯一 一个 拉 波西米亚

波西米亚风味鳎鱼柳

[beɪkt] [səʊl]
**Baked Sole**
烘焙 唯一

烤鳎鱼

[ 'flaundə ] [ə; eɪ][lɑː] -
**Flounders a la Magouze**
比目鱼 一个 拉 -

马古兹式比目鱼

['sæmən] [ə; eɪ][lɑː] ['melvɪl]
**Salmon a la Melville**
三文鱼 一个 拉 梅尔维尔

梅尔维尔式鲑鱼

[stjuːd] ['hædək]
**Stewed Haddock**
炖 黑线鳕

炖黑线鳕

- [ə; eɪ][lɑː] -
**Bacalas a la Viscaina**
- 一个 拉 -

维斯卡伊纳鳕鱼

[beɪkt] [sɑː'diːnz]
**Baked Sardines**
烘焙 沙丁鱼

烤沙丁鱼

[sɑː'diːnz] [wɪð] [tʃiːz]
**Sardines with Cheese**
沙丁鱼 和 奶酪

奶酪沙丁鱼

['skæləpt; 'skɒləpt] [fɪʃ] [rəʊ]
**Scalloped Fish Roe**
扇贝状的 鱼 鱼子

扇贝鱼籽

['kedʒəriː]
**Kedgeree**
基杰里饭

基杰里

[-]
**Bouillabaise**
马赛鱼汤

马赛鱼汤

['ɒntreɪz]
**ENTREES**
主菜

入口

['swiːtbredz] [wɪð] ['mʌʃrʊmz]
**Sweetbreads with Mushrooms**
甜面包 和 蘑菇

蘑菇烤甜面包

['terəpɪn]
**Terrapin**
龟

龟

[frɒgz] [ə; eɪ][lɑː] [puː'lɛt]
**Frogs a la Poulette**
青蛙 一个 拉 鸡

鸡汁青蛙

[kɑːvz] - [hed] [ɪn] [tɔːr'tuː]
**Calves ' Head en Tortue**
小牛 - 头 英文 酷刑

小牛头和龟

[tʃɒps] [ə; eɪ][lɑː] [rɛn]
**Chops a la Reine**
排骨 一个 拉 雷纳

皇后风味排骨

[kɑːvz] - [fiːt] [ə; eɪ][lɑː] [ˌmɑːre'ʃɑːl]
**Calves ' Feet a la Marechale**
小牛 - 脚 一个 拉 马雷夏尔

马雷夏尔式小牛蹄

['pjʊəreɪ][ɒv; əv] ['tʃesnʌts] [wɪð] [tʃɒps]
**Puree of Chestnuts with Chops**
菜泥 的 栗子 和 排骨

栗子泥配羊排

[læm] [tʃɒps] [ə; eɪ][lɑː] ['nesəlˌrəʊd]
**Lamb Chops a la Nesselrode**
羊肉 排骨 一个 拉 内塞尔罗德

内塞尔罗德风味羊排

['dev(ə)l] [tʃɒps]
**Devil Chops**
魔鬼 排骨

魔鬼排

[læm] ['kʌtlits] ['dʌtʃɪs]
**Lamb Cutlets Duchesse**
羊肉 肉饼 公爵夫人

公爵夫人羊排

---

[læm] ['kʌtlits] [ə; eɪ][lɑː]['kɑːndiː]
**Lamb Cutlets a la Condi**
羊肉 肉饼 一个 拉 条件

康迪风味羊排

---

[egz] [wɪð] [tə'mɑːtəʊz]
**Eggs with Tomatoes**
鸡蛋 和 西红柿

番茄炒蛋

---

[ˌmækə'rəʊni][ə; eɪ][lɑː] [rɑ'sini]
**Macaroni a la Rossini**
通心粉 一个 拉 罗西尼

罗西尼通心粉

---

[tæm'bɑːl][ɒv; əv][ˌmækə'rəʊni][fɔː(r); fə(r)] [twelv] [p'ɜːsənz]
**Timbale of Macaroni for Twelve Persons**
定音鼓 的 通心粉 为了 十二 人

十二人份通心粉鼓

---

['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [geɪm]
**CHICKEN AND GAME**
鸡 和 游戏

鸡肉和野味

---

['tʃɪkɪn] [ ˌpɔːtju'giːz, -'giːs ]
**Chicken Portuguese**
鸡 葡萄牙语

葡式鸡肉

---

['tʃɪkɪn] [wɪð] ['ɔɪstə(r)z]
**Chicken with Oysters**
鸡 和 牡蛎

牡蛎鸡

---

\-
**Casuela**
\-

卡苏埃拉

---

[fraɪd] ['tʃɪkɪn] , ['meərilənd] [staɪl]
**Fried Chicken , Maryland Style**
油煎 鸡 , 马里兰州 风格

马里兰风味炸鸡

---

['tʃɪkɪn] [wɪð] [raɪs]
**Chicken with Rice**
鸡 和 米

鸡肉饭

---

['tʃɪkɪn] [wɪð] [spə'geti]
**Chicken with Spaghetti**
鸡 和 意大利细面条

鸡肉意面

---

[kweɪl] [wɪð] ['seləri]
**Quail with Celery**
鹌鹑 和 芹菜

鹌鹑配芹菜

| ['feznt] | [ə; eɪ] | [lɑː] | ['sævərɪn] |
|---|---|---|---|
| **Pheasant** | **a** | **la** | **Savarin** |
| 野鸡 | 一个 | 拉 | 沙瓦林 |

萨瓦兰式野鸡

| [kweɪl] | [ænd; ənd] | ['ʌnjən] |
|---|---|---|
| **Quail** | **and** | **Onion** |
| 鹌鹑 | 和 | 洋葱 |

鹌鹑和洋葱

| ['sælmɪ] | [ɒv; əv] | [dʌk] | [wɪð] | ['ɒlɪvz] |
|---|---|---|---|---|
| **Salmi** | **of** | **Duck** | **with** | **Olives** |
| 萨尔米 | 的 | 鸭子 | 和 | 橄榄 |

橄榄鸭肉

| [stjuːd] | [ skwɔb ] |
|---|---|
| **Stewed** | **Squabs** |
| 炖 | 乳鸽 |

炖乳鸽

| [miːts] |
|---|
| **MEATS** |
| 肉类 |

肉类

| ['jɔːrkʃər] | [steɪks] |
|---|---|
| **Yorkshire** | **Steaks** |
| 约克郡 | 牛排 |

约克郡牛排

| ['fɪlɪt] | [ɒv; əv] | [biːf] | [ə; eɪ] | [lɑː] | [rɑ'sini] |
|---|---|---|---|---|---|
| **Filet** | **of** | **Beef** | **a** | **la** | **Rossini** |
| 菲力牛排 | 的 | 牛肉 | 一个 | 拉 | 罗西尼 |

罗西尼式牛柳

| ['jɔːrkʃər] | ['pʊdɪŋ] |
|---|---|
| **Yorkshire** | **Pudding** |
| 约克郡 | 布丁 |

约克郡布丁

| [kəʊld] | [rəʊst] | [biːf] | [stjuːd] |
|---|---|---|---|
| **Cold** | **Roast** | **Beef** | **Stewed** |
| 寒冷的 | 烤 | 牛肉 | 炖 |

冷烤牛肉炖菜

| ['lɒbˌskaʊs] |
|---|
| **Lobscouse** |
| lobscouse |

洛布斯库斯

| - |
|---|
| **Perchero** |
| - |

佩尔切罗

| [stjuːd] | [kəʊld] | ['mʌtn] | [ɔː(r)] | [biːf] |
|---|---|---|---|---|
| **Stewed** | **Cold** | **Mutton** | **or** | **Beef** |
| 炖 | 寒冷的 | 羊肉 | 或者 | 牛肉 |

冷炖羊肉或牛肉

| [læm] | [wɪð] | [ˌmækə'rəʊni] |
|---|---|---|
| **Lamb** | **with** | **Macaroni** |
| 羊肉 | 和 | 通心粉 |

羊肉配通心粉

[stjuːd] [freʃ] [tʌŋ]
**Stewed Fresh Tongue**
炖 新鲜的 舌头

炖鲜牛舌

[pɔːk] [paɪ]
**Pork Pie**
猪肉 馅饼

猪肉馅饼

[tuː; tə] ['bɑːbɪkjuː] [ə; eɪ][pɪg] ( ['veri] [əʊld] [dɪʃ] )
**To Barbecue a Pig ( very old dish )**
到 烧烤 一个 猪 ( 非常 老的 盘子 )

烤乳猪（一道非常古老的菜肴）

[tuː; tə] [bɔɪl] [ə; eɪ][hæm]
**To Boil a Ham**
到 熬 一个 火腿

煮火腿

['meksɪkən] [traɪp]
**Mexican Tripe**
墨西哥 肚

墨西哥牛肚

[ 'spæniʃ ] ['beɪkən][ɒn] [təʊst]
**Spanish Bacon on Toast**
西班牙语 熏肉 在 吐司

西班牙培根吐司

['sɔːsɪz]
**SAUCES**
酱汁

酱汁

[sɔːs] [fɔː(r); fə(r)]['kænvəs] - [bæk] [dʌk]
**Sauce for Canvas - back Duck**
酱 为了 帆布 - 后退 鸭子

帆背鸭酱汁

[sɔːs] [fɔː(r); fə(r)][waɪld] [faʊl]
**Sauce for Wild Fowl**
酱 为了 荒野 鸡

野禽酱汁

[ˌhɒlən'deɪz] [sɔːs]
**Hollandaise Sauce**
荷兰酱 酱

荷兰酱

['pɑːsli] ['bʌtə(r)]
**Parsley Butter**
香菜 黄油

欧芹黄油

[griːn] [sɔːs]
**Green Sauce**
绿色的 酱

绿酱

[eg] [sɔːs]
**Egg Sauce**
蛋 酱

蛋酱

['seləri] [sɔːs]
**Celery** **Sauce**
芹菜 酱

芹菜酱

---

['dev(ə)l] [fɔː(r); fə(r)] [bɔɪld] [hæm] [ɔː(r)] [faʊl]
**Devil** **for** **Boiled** **Ham** **or** **Fowl**
魔鬼 为了 煮沸 火腿 或者 鸡

魔鬼适合煮火腿或家禽

---

['ʌnjən] [sɔːs]
**Onion** **Sauce**
洋葱 酱

洋葱酱

---

['gɑːlɪk] [sɔːs]
**Garlic** **Sauce**
蒜 酱

蒜蓉酱

---

['meltɪd] ['bʌtə(r)]
**Melted** **Butter**
融化 黄油

酥油

---

['sæləd] ['dresɪŋ] [wɪ'ðaʊt] [ɔɪl]
**Salad** **Dressing** **Without** **Oil**
沙拉 敷料 没有 油

无油沙拉酱

---

['vedʒtəb(ə)lz]
**VEGETABLES**
蔬菜

蔬菜

---

[ə'spærəgəs] [ɔːks] [ˌmɪlə'neɪz]
**Asparagus** **aux** **Milanaise**
芦笋 辅助 米兰式

米兰风味芦笋

---

[kɔːn] [ˌeɪ 'juː] ['grætæn]
**Corn** **au** **Gratin**
玉米 au 焗烤

焗烤玉米

---

- [ˌeɪ 'juː] ['grætæn]
**Chonfleur** **au** **Gratin**
- au 焗烤

焗烤琼弗勒尔

---

['əʊkrə; 'ɒkrə]
**Okra**
秋葵

秋葵

---

[pə'teɪtəʊ] [kriːm]
**Potato** **Cream**
土豆 奶油

土豆奶油

---

[swiːt] [pə'teɪtəʊz]
**Sweet** **Potatoes**
甜的 土豆

红薯

| | |
|---|---|
| ['tʃɪli] | [bi:nz] |
| **Chili** | **Beans** |
| 辣椒 | 豆子 |

辣椒豆

| | | |
|---|---|---|
| [tu:; tə] | [bɔɪl] | [raɪs] |
| **To** | **Boil** | **Rice** |
| 到 | 熬 | 米 |

煮米饭

| |
|---|
| [rɪ'zɒtəʊ] |
| **Risotto** |
| 意大利烩饭 |

意大利烩饭

| |
|---|
| ['sælədz] |
| **SALADS** |
| 沙拉 |

沙拉

| | |
|---|---|
| [klʌb] | ['sæləd] |
| **Club** | **Salad** |
| 俱乐部 | 沙拉 |

俱乐部沙拉

| | |
|---|---|
| ['wɪntə(r)] | ['sæləd] |
| **Winter** | **Salad** |
| 冬天 | 沙拉 |

冬季沙拉

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| [tʃi:z] | [strɔ:z] | [tu:; tə] | [sɜ:v] | [wɪð] | ['sæləd] |
| **Cheese** | **Straws** | **to** | **Serve** | **with** | **Salad** |
| 奶酪 | 吸管 | 到 | 服务 | 和 | 沙拉 |

奶酪条配沙拉

| | | |
|---|---|---|
| [dɪ'zɜ:ts] | [ænd; ənd] | [keɪks] |
| **DESSERTS** | **AND** | **CAKES** |
| 甜点 | 和 | 蛋糕 |

甜点和蛋糕

| | |
|---|---|
| [mɪns] | [mi:t] |
| **Mince** | **Meat** |
| 剁碎 | 肉 |

肉馅

| | |
|---|---|
| [hɒt] | [ˌzæbaɪ'əʊnɪ] |
| **Hot** | **Zabajone** |
| 热的 | 萨巴约内 |

热扎巴琼

| | |
|---|---|
| ['frəʊz(ə)n] | [ˌzæbaɪ'əʊnɪ] |
| **Frozen** | **Zabajone** |
| 冷冻 | 萨巴约内 |

冷冻萨巴约内

| | |
|---|---|
| ['dʒen'wɑ:z] | ['peɪstri] |
| **Genoise** | **Pastry** |
| 热那亚 | 糕点 |

热那亚酥皮

| | |
|---|---|
| ['ɒmlət] | ['su:fleɪ] |
| **Omelette** | **Souffle** |
| 煎蛋卷 | 舒芙蕾 |

舒芙蕾煎蛋卷

['mɑːməleɪd] ['pʊdɪŋ]
**Marmalade Pudding**
果酱 布丁

橘子酱布丁

['æmhɜːst] ['pʊdɪŋ]
**Amherst Pudding**
阿默斯特 布丁

阿默斯特布丁

[braʊn] ['betɪ]
**Brown Betty**
棕色的 贝蒂

布朗·贝蒂

['tʃɒklət] ['pʊdɪŋ]
**Chocolate Pudding**
巧克力 布丁

巧克力布丁

[bred] [ænd; ənd] [mə'læsɪz] ['pʊdɪŋ]
**Bread and Molasses Pudding**
面包 和 糖蜜 布丁

面包和糖蜜布丁

[beɪkt] [bə'nɑːnəz]
**Baked Bananas**
烘焙 香蕉

烤香蕉

['hɜːrmɪt]
**Hermits**
隐士

隐士

['leɪdi] ['bɔːltɪmɔː(r)] [keɪk]
**Lady Baltimore Cake**
女士 巴尔的摩 蛋糕

巴尔的摩夫人蛋糕

['sɪlvə(r)] [keɪk]
**Silver Cake**
银 蛋糕

银饼

[gəʊld] [keɪk]
**Gold Cake**
金子 蛋糕

金饼

[fɪg] ['fɪlɪŋ] [fɔː(r); fə(r)] [keɪk]
**Fig Filling for Cake**
如图 填充 为了 蛋糕

无花果馅料蛋糕

[θɪn] ['dʒɪndʒəbred]
**Thin Gingerbread**
薄的 姜饼

薄姜饼

[waɪn] [kʌps] [ænd; ənd] ['pʌntʃɪz]
**WINE CUPS AND PUNCHES**
葡萄酒 杯子 和 拳击

葡萄酒杯和潘趣酒

[ʃæmˈpeɪn] [kʌp] [ai]
**Champagne Cup I**
香槟酒 杯子 我

香槟杯 I

[ʃæmˈpeɪn] [kʌp] [ˌaɪ ˈaɪ]
**Champagne Cup II**
香槟酒 杯子 二

香槟杯 II

[ʃæmˈpeɪn] [kʌp] [θriː]
**Champagne Cup III**
香槟酒 杯子 三、

香槟杯第三届

[ʃæmˈpeɪn] [kʌp] [ˌaɪ ˈviː]
**Champagne Cup IV**
香槟酒 杯子 第四

香槟杯第四届

[ʃæmˈpeɪn] [kʌp] [viː]
**Champagne Cup V**
香槟酒 杯子 V

香槟杯 V

[hɒk] [kʌp]
**Hock Cup**
霍克 杯子

霍克杯

[ˈbædmɪntən] [ˈklærət] [kʌp]
**Badminton Claret Cup**
羽毛球 酒红色 杯子

羽毛球红酒杯

[məʊˈzel] [kʌp]
**Moselle Cup**
摩泽尔河 杯子

摩泽尔杯

[səuˈtəːn] [kʌp]
**Sauterne Cup**
苏玳瑁 杯子

苏玳杯

[ʃæmˈpeɪn] [pʌntʃ]
**Champagne Punch**
香槟酒 冲床

香槟潘趣酒

" [tiː] " [pʌntʃ]
**" T " Punch**
" T " 冲床

“T”型拳

[njuː] [jɔːk] [klʌb] [pʌntʃ]
**New York Club Punch**
新的 约克 俱乐部 冲床

纽约俱乐部潘趣酒

[mɪlk] [pʌntʃ]
**Milk Punch**
牛奶 冲床

牛奶潘趣酒

['æp(ə)l] ['tɒdi] [ai]
**Apple** **Toddy** **I**
苹果 托迪 我

苹果托迪

['æp(ə)l] ['tɒdi] [ˌaɪ 'aɪ]
**Apple** **Toddy** **II**
苹果 托迪 二

Apple Toddy II

[end][ɒv; əv]['prɒdʒekt; prə'dʒekt]['guːtənbɜːrgz][dʒəʊ] [tɪldənz] ['resəpɪz] [fɔː(r); fə(r)][ 'epi,kjuə ] , [baɪ][dʒəʊ] ['tɪldən]
**End** **of** **Project** **Gutenberg's** **Joe** **Tilden's** **Recipes** **for** **Epicures** **,** **by** **Joe** **Tilden**
结尾 的 项目 古腾堡的 乔 蒂尔登的 食谱 为了 美食家 ，经过 乔 蒂尔登

古腾堡计划中乔·蒂尔登的《美食家食谱》完结篇，作者：乔·蒂尔登

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。


听书破万卷
开口如有神